PRAKTYCZNA PANI

Nr. 37

DOBRA OBYWATELKA

TYGODNIK ILUSTROWANY

30 GROSZY

rok II

12 WRZESIEŃ 36

Fot. Studio Blake — Londyn.



NUMER TEN ZAWIERA 24 STRON TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWEMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT

TREŚĆ:

Prenumerata miesięczna 1 złoty



Studio Dorvyne Paris.

PIESEK Z WŁÓCZKI

Atelier H. Meyer — Kopenhaga.

Serwetki pod filiżanki do śniadania i grzejnik z jasnej rafji przybranej barwną frędzlą również z rafji.

Piesek z włóczki

OPIS

Model pieska przedstawiony na ilustracji służyć może jako ozdoba mieszkania, jako podarunek lub jako zabawka dla dziecka.

Sposób wykonania łatwy i niekosztowny.

Szyjemy z gęstego płótna 6 prostokątnych torebek. Jedna duża (wielkość zależna od tego jakiej wielkości chcemy mieć pieska) na tułów, 4 mniejsze na nóżki i jedna przeznaczona na ogonek. Naturalnie, że wszystkie te części składowe muszą być względem siebie proporcjonalne. Torebki napełniamy trocinami lub ścinkami materjału, ubijamy mocno i zeszywamy. Rożki wpychamy do środka, aby wypadły nam zaokrąglenia. Na główkę przeznaczamy okrągłą kulę, którą formujemy z materjału wypchanego trocinamy.

Teraz przystępujemy do roboty zasadniczej, obrobienia szydełkiem poszczególnych części. Łańcuszek, długość którego równa się obwodowi tułowia, zamykamy w kółeczko, robimy 2 rzędy półsłupków, a w trzecim okrążeniu wyciągamy długie oczka, które stanowią sierść, w sposób następujący: Wkłuwamy szydełko w półsłupek poprzedniego rzędu, przeciągamy oczko, chwytamy za nitkę, wyciągamy duże oczko, wkłuwamy szydełko w to samo oczko, przerabiamy i t. d.

Po zrobieniu jednego okrążenia oczek wyciąganych, robimy rząd półsłupków zwykłych. Następne okrążenie to znów półsłupki z wyciągniętemi oczkami. Gdy wysokość roboty równa się wysokości tułowia, robotę zakończamy. Naciągamy na tułów i zeszywamy. W ten sposób postępujemy przy robocie nóżek i ogonka, tylko na odpowiednio dostosowanym do obwodu łańcuszku.

Robotę główki rozpoczynamy od noska. Trzy oczka łańcuszka zamykamy w kółeczko. Robimy wokoło kilka rzędów półsłupków, co kilka półsłupków dodajemy 1 oczko, a następnie tak jak przy robocie tułowia robimy na zmianę jeden rząd półsłupków z wyciąganemi oczkami i jeden półsłupków zwykłych. Co kilka oczek dodajemy jeden półsłupek aby utworzyła nam się miseczka. Gdy głębokość miseczki dochodzi do połowy główki, napychamy do noska trochę waty, naciągamy miseczkę na wypchaną kulę i robimy dalej, ale ilość oczek stopniowo zmniejszamy. Gdy główka dokładnie obrobiona, ostatnie oczko zakończamy igłą.

Uszki robimy oddzielnie w kształcie trójkącików, tym samym ściegiem co i całość, a następnie przyszywamy je igłą do górnej części główki. Nosek haftujemy czarnym jedwabiem. W miejsce oczek przyszywamy czarne błyszczące koraliki lub gotowe oczka, które można nabyć w każdym sklepie z robotami ręcznemi.

Poszczególne części tułowia łączymy ze sobą. Na szyjce gotowego już pieska wiążemy barwną kokardę.

Wełna musi być puszysta, średniej grubości. Szydełko Nr. 3. Na próbce przedstawiony jest jeden rząd wyciąganych oczek na podstawie z półsłupków.

Wanda Wodzyńska.



Próbka ściegu na włóczkowego pieska.



Suknia z miękkiej wełny angora. Gruby sznur przewleczony stanowi z tyłu rodzaj kołnierzyka.

Studio Blake Londyn.

Dwa skromne kostiumy. Na uwagę zasługują w sukience stożkowate kieszenie.

PIOTR SKARGA

„Wielcy ludzie istnieją po to, by powstali więksi".
Emerson.

W chwili, gdy „świat się pali", gdy ludzie w jakimś potwornym szale mordują się wzajemnie, straszniejsi w swem okrucieństwie od dzikich bestyj, gdy tyle zła i smutku dokoła nas i w nas samych — dobrze jest przypomnieć światu i sobie, że Polska zrodziła przepiękne, nie mające sobie równych typy moralne.

Ponad ogromem zła i nieszczęść promienieją one pełnią najwyższego majestatu człowieczeństwa, potęgą ducha swojego nakazują cześć nawet przeciwnikom, budzą otuchę i wiarę w lepszą przyszłość.

W przyszłości naszej i teraźniejszości znajdujemy liczne przykłady ludzi, co żyć potrafili nie dniem dzisiejszym pospolitych zjadaczy chleba, ale szeroką miarą człowieczeństwa, dążącego do pozostawienia po sobie trwałych śladów bytu, ludzi od których promieniowała, nietylko mądrość, ale i dobroć nieprzebrana, w której kręgu dobrze jest przebywać każdej duszy, każdemu żywemu stworzeniu.

W tym roku w połowie września stolica, a z nią kraj cały uroczyście czcić będzie 400 setną rocznicę urodzin takiej właśnie świetlanej postaci, — syna ziemi mazowieckiej, ks. Piotra Skargi.

Złotousty kaznodzieja, jasnowidzący polityk, zasłużony działacz społeczny, doradca królewski, mający wielki wpływ na sprawy państwa, utalentowany pisarz, człowiek wielkiego serca i umysłu, kryształowej czystości charakteru, a nadewszystko gorący patrjota, polski Jeremiasz, który w proroczem natchnieniu przepowiedział narodowi swojemu zarówno wszystkie klęski i upadki, cały ogrom nieszczęść długiej niewoli, jak i ostatecznie, po latach próby i pokuty, — zmartwychwstanie.

Ten syn niezamożnej, drobnomieszczańskiej rodziny z Grójca pod Warszawą — sierota od wczesnego dzieciństwa — niezwykłą musiał być jednostką, jeśli w czasach, gdy nieszlachcicowi tak trudno było dojść do jakiegokolwiek znaczenia w społeczeństwie, wzniósł się na takie wyżyny nietylko duchowe, ale otrzymał godność i stanowisko dostępne jedynie dla osób wysokiego rodu. A otrzymał je nie przez protekcje czy pochlebstwa możnych, bo najwyższych nawet dygnitarzy nie wahał się karcić, nie pobłażając żadnym ich przewinieniom. Wyniosły go tam jedynie własne niezwykłe zalety i talenty, poparte gruntowną wiedzą, niezmordowaną pracą, energją i wytrwałością w służbie idei.

Wartości jego nie zdołały pomniejszyć ani zaciekłe ataki heretyków, z którymi prowadził ostre walki w obronie katolicyzmu, ani intrygi dworaków, zazdrosnych o wpływy i znaczenie, jakie miał na królewskim dworze. Nawet najzawziętszy wróg — o ile był uczciwym przeciwnikiem, musiał w końcu uznać prawość jego charakteru, bezinteresowność, czystość intencyj i poświęcenie dla sprawy. Takim był przez całe swoje długie życie, takim żyje dziś w pamięci współczesnych i takim pozostanie na zawsze, jako przepiękny wzór, na którym winniśmy się doskonalić.

— — — — — — — — — —

Piotr Skarga Pawęski urodził się w r. 1536, z rodziny mieszczańskiej w Grójcu mazowieckim, pod Warszawą. Szkoły ukończył w Krakowie, tam też studjował teologję i poświęcił się stanowi duchownemu. Wkrótce dał się poznać jako świetny kaznodzieja przy kościele Matki Boskiej Śnieżnej we Lwowie i troskliwy opiekun ubogich. W r. 1568 wstąpił do nowicjatu O.O. Jezuitów w Rzymie.

Po powrocie do kraju nauczał w kollegjum jezuickiem w Wilnie, był czynnym przy przekształceniu go na akademję i piastował tam godność rektora.

Przeniesiony następnie do Krakowa, zostaje przełożonym (superjorem) O.O. Jezuitów przy kościele Św. Barbary w Krakowie, gdzie rozwija gorliwą działalność duszpasterską i społeczno-filantropijną. W owym czasie Jezuici nie mieli jeszcze w Krakowie odpowiedniej własnej siedziby, a kościołek Św. Barbary ubogi był i zaniedbany. Skarga z całą właściwą sobie energją zabiera się do uporządkowania świątyni. Każe pobielić kościół, stawia kazalnicę, nowe ławki, konfesjonały, remontuje organy etc. Do kolegjum sprowadza nowy zegar z Norymbergi.

Z ubogiego i skromnego, — staje się kościołek Św. Barbary wzorową świątynią, uczęszczaną przez najbogatsze i najbardziej wpływowe osobistości Krakowa. Napływ pobożnych podnosi silnie nastrój religijny w mieście. Jednocześnie zakłada Skarga „Bractwo Miłosierdzia", którego członkowie rekrutują się z najbardziej arystokratycznych i zamożnych sfer i przy pomocy tego stowarzyszenia czyni wiele dobrego. Wkrótce też zakłada Kasę Oszczędności dla warstw pracujących, czem zyskuje sobie ogromną miłość szerokich rzesz ludowych, o które dotychczas nikt nie dbał, tworzy bractwo opieki nad więźniami, śpieszy z pomocą duchową i materjalną wszystkim upośledzonym i potrzebującym, zamykając się sam w ciasnej i ubogiej celi. W r. 1587 był już Skarga ogromnie popularny w sferach katolickich Krakowa i zyskał sobie ogromny wpływ w mieście. Został też zwolniony z superjorstwa, aby mógł się tylko kaznodziejstwu poświęcić. W czasie oblężenia Krakowa przez Maksymiljana Austrjackiego, kandydata na tron polski, usiłuje ów arcyksiążę pozyskać dla swej sprawy ks. Skargę, jednak bez skutku. Skarga wszelkie propozycje i daleko idące obietnice odrzuca, nie chce się mieszać do żadnych intryg politycznych.

Na nowy rok 1588 był obecny na nabożeństwie u Św. Barbary król Zygmunt III i tak zachwycił się kazaniem ks. Skargi, iż powołał go na swego nadwornego kaznodzieję. Na stanowisku tem wytrwał lat 24, rozwijając niezwykle owocną i świetną działalność. Umarł w Krakowie 1612 r. — pochowany w kościele Św. Piotra.

Obdarzony umysłem jasnym, metodycznym, posiadał kryształową przejrzystość myśli, ścisłą logikę, cudowną wymowę, prawdziwie orli zmysł orjentacyjny i organizacyjny.

Skarga — to pierwsza głowa systematyczna XVI stulecia, która rozpoczęła w Polsce planową akcję społeczną i potrafiła w tej dziedzinie wiele dokonać.

Odznacza on się też wielką przedsiębiorczością i ruchliwością. Jest to prawdziwy Mazur o szczero-złotem sercu, pełnem miłosierdzia dla niedoli ludzkiej, ale zarazem gotów zawsze do walki o swe ideały, pełen zapału i temperamentu. Najulubieńszem określeniem wszelkich dodatnich przejawów działalności ludzkiej —

jest u niego przymiotnik: „męski i dzielny“. Wszystko zdaniem jego powinno być „dzielne“ nawet miłosierdzie. Skarga nie ma w sobie nic z owej typowo wschodniej bierności tołstojowskiej — „nie sprzeciwiania się złu“. Nie lubi on ludzi biernych, flegmatycznych, „którzy są ani ciepli, ani zimni, ale jako zmokła kokosz“.

Flegmatycy, zdaniem Jego, „nie umieją rzeczy dobrych, świętych, boskich sprawiedliwie popierać i gorąco ich odprawować!“

Ta „gorącość“ Jego charakteru sprawia, że walczył on ze schizmą i odszczepieństwem słowem i piórem, prowadził owocną i skuteczną działalność apostolską wśród innowierców i wiele możnych, wpływowych rodów (między innymi i kilku z potężnego rodu Radziwiłłów) na łono kościoła katolickiego nawrócił. Przyczynił się też wiele do powstania Unji brzeskiej., przeciwdziałał rokoszowi Zebrzydowskiego i t. p.

A wśród tych wyczerpujących zajęć — pisał bardzo wiele i to pisał tak, jak w prozie nikt jeszcze przed nim nie potrafił.

Jako pisarz uprawiał kilka działów. Był historykiem, bo wydał dużej wartości czytane do dziś „Żywoty Świętych“, — był uczonym teologiem jak o tem świadczy prócz wielu innych znakomite dzieło „O jedności Kościoła Bożego“, był publicystą, wydawał bowiem polemiczne broszury, w których wprawdzie walczy z ferworem w obronie katolickich zasad wiary, ale w sposób humanitarny, bez fanatyzmu i nienawiści do ludzi.

„Polak z Polaki, brat z braty, sąsiad ze sąsiady rozmawiam“ — powiada kaznodzieja w jednej z nich. „Prawda, iż złe heretyctwo, ale ludzie dobrzy, złe błędy, ale natury chwalebne, złe odszczepieństwo, ale krew miła“. Broszury te są bardzo ciekawe i z tego względu, że pisane były zupełnie bezinteresownie ze szczerej miłości dla społeczeństwa, tak jak ją Skarga rozumiał, że mimo najskrajniejszych zapatrywań, potrafił on zawsze zachować w tej walce nienaruszoną czystość charakteru i uczciwość w polemice, czem nawet swych nieprzyjaciół za serce chwytał.

Wydał też cały szereg swych kazań niedzielnych i przygodnych.

Największy jednak rozgłos przyniosły mu „Kazania Sejmowe“, ogłoszone drukiem w 1597 r. Jest to najwspanialsze arcydzieło kaznodziejstwa moralno-politycznego w Polsce, nie mające sobie równego w kaznodziejstwie politycznem całego świata, najpiękniejsze zwierciadło i pomnik najwspanialszy jego wielkiej duszy, jego głębokiego rozumu i jego płomiennej miłości ku Bogu, kościołowi i Polsce. Główny pierwiastek ich wielkości — to serce, serce najlepszego patrjoty, które spływa krwią na widok tego, co się działo w Polsce, na widok rozstroju społecznego i państwowego w pierwszych latach panowania Zygmunta III-go.

Kazań „Sejmowych“ jest ośm. Roztrząsa w nich Skarga „sześć“ szkodliwych chorób Rzeczypospolitej, które jej „bliską śmierć ukazują“.

A choroby te to: nieżyczliwość ludzi ku Rzplitej i prywata, niezgoda i rozterki wewnętrzne, naruszenie religji katolickiej i herezje, osłabienie dostojności i władzy królewskiej, prawa niesprawiedliwe i wreszcie grzechy jawne o pomstę do Boga wołające.

Aby obrzydzić owe grzechy, przypomina najpierw Skarga przeciwko komu się je popełnia — przeciw matce swojej!

„Jakoż najmilejszej matki swojej miłować i onej czcić nie macie, która was urodziła i wychowała, nadała i wyniosła? Bóg matkę czcić rozkazał. Przeklęty, kto zasmuca matkę swoją! A która jest pierwsza i zasłużeńsza matka, jako ojczyzna, od której imię macie i wszystko, co macie od niej jest?...

„Są drudzy,—żali się dalej kaznodzieja — co mówią: „Co mnie po królestwie i Rzeczypospolitej, kiedy ja się mam źle, a tego nie mam czego pragnę?“ To złodziejskie serce, które ze szkodą drugich chce być bogate... Kto ojczyźnie swej służy, sam sobie służy, bo w niej jego wszystko dobre się zamyka“.

„Miłujcie tedy ojczyznę tę swoję... a mówcie tak serca z Dawidem:

— Jeśli Cię zapomnę ojczyzno miła moja i Jeruzalem moje, niech zapomnę prawice ręki swojej. Niech język mój przyschnie do ust moich, jeśli pomnić na Cię nie będę, a jeśli Cię na czele wszystkich pociech moich nie położę. Bo nietylko majętności dla miłej braciej i Rzeczypospolitej nie żałować ale i umierać winni jesteśmy!“

Skarga tak właśnie czynił. Ukochał tę swoją Polskę nadewszystko, a widząc, że złość i nieopatrzność ludzka do zagłady ją chyli, otworzył serce swe rozpaczą i trwogą przepełnione i nie licząc się z żadnym ze względów doczesnych narodowi wnętrze jego krwawe i bólem najwyższym drgające przed oczami stawił.

A jakiż grozą przejmujący obraz kreśli kaznodzieja w kazaniu trzeciem o niezgodzie domowej: „Nastąpi postronny nieprzyjaciel, jąwszy się za waszą niezgodę i mówić będzie: „Rozdzieliło się serce ich, — teraz poginą“.

„I ta niezgoda przywiedzie na was niewolę, w której wolności wasze utoną i w śmiech się obrócą... Język swój i naród swój pogubicie i ostatki tego narodu tak starego i po świecie rozkwitnionego potracicie i w obcy się naród, który was nienawidzi—obrócicie... Będziecie nietylko bez pana krwi swojej i bez wybierania jego, ale też bez ojczyzny i królestwa swego, wygnańcy wszędzie nędzni, wzgardzeni włóczęgowie, które popychać nogami tam gdzie was pierwej ważono,—będą. Będziecie nieprzyjaciołom waszym służyli w głodzie, pragnieniu, w niedostatku i włożą jarzmo żelazne na szyje wasze“...

Jakże strasznie sprawdziły się te ponurde przepowiednie ks. Skargi. Wszystko przewidział, wszystko przepowiedział.

Oto przez sto pięćdziesiąt lat byliśmy bez państwa swego, wzgardzeni, ubodzy, znieważani przez tych, którzy nam niedawno czołem bili! Spełniło się proroctwo!

Ale oto jak balsam kojący spływa w kazaniu ósmem, pocieszenie i nadzieja.

„Tyś panie rzekł, — woła kaznodzieja. Jeżeli naród on pokutować będzie, opuszczając złość swoją, ja też odmienię to złe, którem umyślił czynić im. Pokutujmyż a wracajmy się do Pana Boga naszego, a on sam uleczy jako począł... Ożywi nas i po dwóch dniach — trzeciego dnia wzbudzi nas.

Pierwszy dzień niech będzie żałości i skruchy prawej i spowiedzi grzechów naszych, — drugi poprawy i nagrody wszelakiej do pokuty prawej potrzebny, a trzeci dzień — usprawiedliwienia naszego“.

Kazania sejmowe Skargi są najpiękniejszem zjawiskiem wśród utworów prozy polskiej wieku XVI-go.

Jest w nich polot poetyczny, wielka prostota i jasność formy, a nadewszystko tak wysokie napięcie uczucia patrjotycznego, jakiego do owego czasu u nikogo nie spotykano.

Jak wykazały najnosze badania, kazań tych nie wypowiedział Skarga w czasie sesji Sejmowej, jak to jest przedstawione w pięknym obrazie Matejki, ale wygłaszał je w kątedrze Św. Jana w Warszawie. Zresztą nie wszystkie kazania ogłoszone były drukiem.

Znakomity mówca, jako kaznodzieja nadworny wielekroć razy z okazji przeróżnych uroczystości miał możność przemawiać w obecności króla i zebranych stanów i gromił błędy współczesnych dygnitarzy zarówno świeckich jak i duchownych, a nawet samego króla z wielką odwagę i siłą przekonań.

Jeszcze była potężną, chwały i majestatu pełną Ojczyzna Piotra Skargi, lecz on, co nad wiek swój wyrósł, wzrokiem mędrca najdrobniejsze szczegóły psowania się wiązań państwa, karlenia serc i ducha pod złotym płaszczem świetności szlacheckiej dostrzegał i wzrokiem orlim w dalekie stulecia sięgając — przepaść i zatracenie widział...

Na życie narodu upomnienia te i proroctwa żadnego niestety nie wywarły wpływu, — toczył się on dalej po pochyłości, na której Skarga zatrzymać go pragnął.

Za te właśnie usiłowania, w które duszę całą wkładał, za tę gorącą miłość ojczyzny, której się oddał bez reszty, za czystość intencyj, szlachetność uczuć, odwagę przekonań i orle wzloty jego ducha — chylimy dziś głowy ze czcią, oddając hołd pamięci Piotra Skargi.

Zofja Guzowska.

Do Naszych Szanownych Abonentek

Nieregularne wpłacanie prenumeraty naraża wydawnictwo na poważne trudności i straty. Stale też przypominamy Szanownym Paniom Abonentkom, ażeby nie zalegały z wpłacaniem abonamentu, gdyż na wypadek tego zalegania zmuszeni będziemy przerwać wysyłkę pisma.

Uprzejmie więc prosimy Szanowne Panie Prenumeratorki, zalegające z opłatą abonamentu, ażeby zechciały łaskawie niezwłocznie wyrównać zaległość i przesłać równocześnie abonament bieżący—na konto PKO Nr. 3.700, bądź przekazem rozrachunkowym pocztowym, który załączamy w każdym numerze naszego pisma.

Administracja.

SEN NA JAWIE

ZDARZENIE PRAWDZIWE

Danusia przez dobry kwadrans siedziała bez ruchu, pogrążona w zadumie. Wreszcie powzięła decyzję stanowczą, chwyciła szybko pióro i zaczęła pisać gorączkowo, z pośpiechem, odrazu na czysto.

Szanowny Panie!

Wiem dobrze, że nie powinnam pisać tego listu, i że napewno nie wzbudzi on w Panu żadnego zainteresowania. Otrzymał Pan przecież trzydzieści cztery lepszych w treści i formie od moich koleżanek, które są, niech mi Pan wierzy, i ładniejsze i inteligentniejsze odemnie. A jednak ja też ośmielam się zabrać Panu chwilę czasu, nie dla pustej zabawy, ale dlatego, że to tak dobrze jest mówić o sobie komuś zupełnie nieznanemu. Poprzez tę olbrzymią przestrzeń, która nas dzieli, czuję w Panu człowieka szlachetnego i poważnego i mam do Pana dziwne, niewytłumaczone zaufanie. Zdaje mi się, to jest, chciałabym bardzo pozyskać sobie w Panu przyjaciela, przyjaciela, do którego mogłabym mówić o wszystkiem szczerze i który wszystko umiałby zrozumieć i odczuć.

Ale zanim to nastąpi, powinnam zdradzić Panu swoje „incognito". Nazywam się Danuta Mirowiczówna, mam lat 22 i jestem na drugim roku Kursów Handlowych P. Zboińskiej w Krakowie. Mój ojciec jest urzędnikiem państwowym. Nie jest już młody i bardzo ciężko musi pracować, bo ja nie jestem jedynaczką, — mam jeszcze troje młodszego rodzeństwa, które chodzi do szkół. Jako najstarsza jestem przyszłą podporą naszej rodziny. Ojciec najdalej za dwa lata wyjdzie do emerytury, a wtedy będzie nam bardzo ciężko. Więc też dlatego rodzice oddali mnie po ukończeniu gimnazjum na te kursa, które dadzą mi praktyczne wykształcenie, niezbędne dla biuralistki.

Na kursa chodzę z wielką przyjemnością, chociaż muszę pokonywać wiele trudności, bo program jest dość obszerny. Mam tylko jedno zmartwienie, — nie jestem zdrowa. Ciągle się zaziębiam, jestem mizerna i anemiczna. Nauka mię męczy pomimo, że lubię się uczyć. Strach mię ogarnia, gdy pomyślę, że przyjdzie ciężko pracować, a tu sił brak z każdym dniem coraz bardziej... A przecież żyć jednak trzeba.

Ale dlaczego właściwie obarczam Pana swojemi kłopotami, kiedy z pewnością moja osoba Pana nie zainteresuje. Chociaż, przyznam się Panu, że chciałabym bardzo, żeby Pan na ten list odpisał, o ile to możliwe. Narazie kończę, nie chcę bowiem zabierać Panu czasu. Dołączam więc tylko fotografję, (jak Pan widzi — ładna nie jestem) i przesyłam Panu serdeczne pozdrowienia z dalekiej Ojczyzny.

Danuta Mirowiczówna.

Podpisawszy się, Danusia zauważyła ze zdziwieniem, że list był na cztery strony. Nie była pewna, czy napisała go dobrze, ale nie chciała już poprawiać. Złożyła arkusik na pół, wsunęła go do koperty i poszła do gabinetu przełożonej.

— Napisałam, proszę Pani — rzekła. Może Pani zechce przeczytać.

Podała jej list.

Panna Zboińska szybko przebiegła go oczyma.

— Zupełnie dobrze, moje dziecko, powiedziała, całując ją w czoło. A teraz idź na pocztę i nadaj go zaraz.

*

W miesiąc potem, na dalekiej wyspie, położonej wśród oceanu Indyjskiego, na werandzie „bungalowu" w świetle lampy siedział, paląc wonne cygaro Stefan Radwan.

Przed nim na stole leżała paczka listów, które przyszły z dalekiej, przed laty opuszczonej ojczyzny.

Sucha, spalona podzwrotnikowem słońcem twarz — była rozjaśniona lekkim uśmiechem. Z niebiesko-szarych oczu bił dziwny blask. Pomimo przyprószonej siwizną czupryny, robił wrażenie mężczyzny młodego.

Wrażenie to potęgowały świeże usta, które wygięte lekko ku dołowi znamionowały dobroć i łagodność charakteru.

Właśnie wyjął z nich cygaro i położył na stojącej obok popielniczce. Wąską, nerwową dłonią o długich palcach sięgał po leżące przed nim listy.

Była ich spora ilość. Koperty różnych kolorów i kształtu, adresowane mniej lub więcej dziwacznym charakterem pisma, pokryte pieczątkami niezliczonych urzędów pocztowych — nęciły go swą zawartością.

Rozrywał je pokolei, szybko przebiegając oczyma. Niektóre przerzucał pobieżnie, inne czytał uważniej. Kilka podarł, spojrzawszy zaledwie na podpis.

Upłynęło pó godziny. Pozostało już tylko kilka listów. Czuł się zmęczony i senny. Przeliczył je szybko, — było pięć sztuk. Spojrzał na zegarek. Była godzina dziesiąta.

— Odczytam je jutro, — pomyślał, lekko ziewając.

Wsunął listy do kieszeni i wstał od stołu, by udać się na spoczynek. Przechodząc nieostrożnie zawadził ręką o stół i strącił na ziemię przeczytane listy. Schylił się by je podnieść.

Nagle, ku swemu zdziwieniu, spostrzegł, iż wśród przedartych kopert leżała jedna cała — szara i niepozorna, której nie otworzył.

— Dziwne, mruknął pod nosem, — przecież otwierałem je pokolei, jakim sposobem mógł się ten list tu zamieszać?

Chwilę ważył kopertę w ręku, wreszcie ją rozerwał i zagłębił się w czytaniu.

Twarz jego z początku poważna, w miarę jak zagłębiał się w czytaniu, nabierała dziwnej miękkości i łagodności. Oczy zasnuły się mgłą wzruszenia. Wreszcie skończył czytanie i zapatrzył się w dal.

— Biedna, szara ptaszyna, — szepnął do siebie w zamyśleniu.

*

— Danusiu, Danusiu! — wołała Hania od drzwi wejściowych, co tchu w piersiach. Chodź prędko, jest list do ciebie!

— List do mnie? — zapytała Danusia z głębi mieszkania. Zaraz idę, pewno od Stefana.

To mówiąc dziewczyna rzuciła na krzesło ręcznik, którym wycierała sobie mokre włosy i wybiegła do przedpokoju.

Przeczucie jej nie omyliło. List był rzeczywiście od Stefana.

Korespondowali już od roku blisko i byli po słowie. Oddalone setkami mil serca odnalazły się i pokochały... Danusia bowiem, ku zazdrości wszystkich koleżanek — stała się wybranką nieznanego miljonera.

Z początku nie mogła wierzyć swemu szczęściu, kiedy jedna jedyna z pośród wszystkich koleżanek otrzymała na swój list odpowiedź. Stefan Radwan napisał do niej równie szczerze i serdecznie o wszystkiem co go dotyczyło. Odtąd wymieniali ze sobą listy, będące z początku pomostem ich przyjaźni, która wkrótce przeobraziła się w głębsze uczucie.

Hania z ciekawością podlotka śledziła grę twarzy Danusi, czytającej list od narzeczonego. Widok zarumienionych policzków siostry pochłaniał ją całkowicie. W tej chwili nie myślała już o tem, co tak często ją napawało smutkiem, a mianowicie, o bliskiem rozstaniu z Danusią. Patrząc na nią zrobiła nagłe odkrycie, że starsza siostra dziwnie wyładniała w ostatnich czasach.

— Miłość ją przetworzyła, — uświadomiła sobie, westchnąwszy sentymentalnie mała kobietka.

Tymczasem Danusia skończyła czytanie listu i zwolna złożyła go na pół, głęboko zamyślona. Obie siostry weszły do pokoju.

Danusia stanęła przy oknie i zapatrzyła się na biegające po podwórzu dzieci. Hania, drżąca z niecierpliwości stanęła za nią i lekko dotknęła ręką ramienia Danusi.

— Co pisze pan Stefan? — zapytała.

— Pisze, że wysłał już na ręce pani Przywieczerskiej dziesięć tysięcy dolarów na koszta mojej wyprawy i zobowiązał mecenasową, aby dopilnowała, żeby wszystko było jaknajwspanialej. Użył jej pośrednictwa, obawiając się, że jabym się krępowała. Bo, rzeczywiście chciałam tego uniknąć.... A za dwa miesiące będzie na mnie czekał w Marsylji.

— Jakto! więc jednak on nie będzie mógł przyjechać na ślub do Krakowa?

W głosie Hani zabrzmiała nuta niepokoju i rozczarowania.

— Moja kochana, „bussines is bussines", — mówi angielskie przysłowie, — z uśmiechem, lecz nie bez smutku, odparła Danusia.

— Och Danuśko, czy ty się nie będziesz bała wyjeżdżać tak daleko, przecież to taki kawał świata! Naprawdę jak w bajce — za morzami, za górami... A ja tak zawsze marzyłam o twojem weselu, tak się cieszyłam, a tu tylko tatuś będzie na waszym ślubie w Marsylji, w takiem obcem mieście portowem, nie w naszym kochanym Krakowie!

W oczach Hani zabłysły łzy.

Danusia otoczyła ramieniem płaczącą siostrzyczkę.

— Nie płacz Hanko, każdy musi iść w życiu taką drogą, jaką mu Bóg przeznaczył. Teraz się rozstajemy, ale zato jak tylko zdasz maturę przyjedziesz do mnie na cały rok na odpoczynek. Pomyśl tylko, — wakacje na Jawie! czyż marzyłaś kiedy o czemś podobnem?!

Danuśka starała się pocieszyć i uspokoić Hanię i gładząc jej włosy, poczęła rozwijać przed oczyma dziewczynki tęczowy obraz słonecznej, podzwrotnikowej wyspy...

Opowiadanie jej przerwali chłopcy, powracający z meczu footbalowego, którzy korzystając z sobotniego popołudnia, — wybrali się podziwiać sprężystość nóg walczących drużyn „Garbarni" i „Polonji". W chwilę potem wrócili rodzice. Byli z wizytą u ciotki p. Mirowiczowej, która dnia tego obchodziła imieniny.

Rodzina zasiadła do kolacji, w czasie której p. Mirowicz głośno odczytał list Stefana.

— No więc, w najbliższych dniach przyszła pani Radwanowa zacznie kompletować wyprawę, — powiedział niby wesoło, patrząc w stronę córki, która zarumieniona pochyliła głowę nad talerzem.

Nikt się nie odezwał, tylko p. Mirowiczowa westchnęła cicho.

*

Już od kilku dni dom pp. Mirowiczów uległ zupełnemu przeobrażeniu. W pokoju stołowym przy oknie siedziała krawcowa, szyjąc suknie weselne dla p. Mirowiczowej i Hani. Nowoprzyjęta służąca wraz z posługaczką czyściły pod kierunkiem pani domu srebra, myły okna, zakładały firanki, słowem robiono generalne porządki, niczem przed Wielkanocą. Zamieszanie było tem większe, że termin ślubu był niedaleki. Wbrew poprzednim zapowiedziom — przed dwoma ty-

godniami Radwan napisał, że interesa ułożyły się o tyle pomyślnie, iż po zawarciu ostatniej tranzakcji, będzie mógł przyjechać na ślub do Krakowa. Radość Danusi i jej najbliższych nie miała granic. Zaczęły się pośpieszne przygotowania do uroczystości.

Pomimo nalegań Stefana, aby rodzina narzeczonej nabyła elegancki lokal, pp. Mirowiczowie nie chcieli korzystać z jego hojności, dopóki nie zostanie ich zięciem i pozostali narazie w swem skromnem mieszkanku. Przyjęcia wyprawy Danusia jednak nie mogła już odmówić narzeczonemu.

Codziennie wraz z matką i p. Przywieczerską obchodziły więc magazyny, sprawiając suknie, bieliznę, płaszcze, kapelusze i wracały obładowane paczkami, lodwo żywe ze zmęczenia. A i do domu nieustannie znoszono zakupione przez nie walizy i przeróżne sprawunki.

Wszystko co Kraków miał najpiękniejszego złożyło się na wyprawę przyszłej żony miljonera.

Wieść o karjerze Danusi obiegła całe miasto, fotografje jej jakimś cudem przedostały się do prasy, wszędzie witano ją z uśmiechem i szacunkiem. Stała się sławna, choć nigdy o tem nie marzyła. Cieszyło ją to, ale i męczyło porządnie. Od rana do wieczora w ciągłym ruchu, musiała mieć czas na wszystko.

Mimo zmęczenia codzień choć na chwilkę wstępowała do kościoła, by jak zwykle pomodlić się do św. Tereski i prosić ją o opiekę.

Nie zapomniała też o p. Zboińskiej, która serdecznie interesowała się małżeństwem absolwentki swych kursów.

Danusia bowiem, dzięki wytrwałości i wytężonej pracy — otrzymała upragniony patent. To zyskało jej uznanie p. Zboińskiej, która powiedziała Danusi wyraźnie, że nigdy nie spodziewała się tego i przy każdej sposobności podkreślała ten przejaw jej charakteru. Danusia wiodła w czasie swych wizyt ożywione rozmowy ze starą nauczycielką. Jej jednej zwierzyła się z obawy, że Stefan zobaczywszy ją może się rozczarować.

— Napisałam mu przecież, że nie jestem ładna, ale mam wrażenie, nie uwierzył mi chyba i boję się, że nie będę mu się podobała, — mówiła zmartwiona.

— Moja Danusiu, — żywiołowo zawołała p. Zboińska, — co też ty pleciesz! Po pierwsze wcale nie jesteś brzydka, nawet powiem ci szczerze, że bardzo wyprzystojniałaś. Nawet Jerzy mówił do mnie nie dalej jak wczoraj, że trudno cię poznać, tak się zmieniłaś na korzyść. A po drugie, niech cię Bóg broni, żebyś miała na ten niby brak urody zwrócić swemu narzeczonemu uwagę. Przeciwnie, powiedz sobie, że jesteś ładna, ubierz się skromnie, ale elegancko, a zobaczysz, że p. Radwan oceni w tobie wdzięk, no a także dobrą rasę i... i wszystko będzie dobrze!

Rady p. Zboińskiej trafiły Danusi do przekonania.

W tydzień po tej rozmowie — ubrana w doskonale skrojony kostjum, oczekiwała wraz z ojcem na dworcu przybycia pociągu, który wiózł jej przyszłego męża.

Chwile oczekiwania dłużyły się niepomiernie obojgu. Pan Mirowicz nerwowo strząsał popiół z papierosa na peron. Danusia szarpała rękawiczkę. Była zdenerwowana. Dopiero teraz ogarnął ją po raz pierwszy niepokój jakim będzie on, ten wyśniony i wymarzony, czy nie spotka jej gorzki zawód?

— A może to będzie takie spotkanie jak Balzaca z panią Hańską?! — snuły jej się po głowie przypomnienia z lekcyj literatury. Na samą myśl o tem, — ciemno jej się zrobiło przed oczyma.

— Tatusiu, zwróciła się do p. Mirowicza, — za ile minut przyjdzie pociąg?

— Za niecałe pięć minut, — odparł, spojrzawszy na zegarek. Jest jeszcze trochę czasu. Strasznie tu gorąco, — dodał, — zaczekaj na mnie chwilkę, pójdę się napić wody sodowej. A możebyś się i ty napiła?

— Nie, dziękuję, niech się tatuś pośpieszy, — odrzekła.

Pan Mirowicz kiwnął głową i znikł w ciemnej wnęce drzwi, prowadzących do poczekalni, a Danusia podjęła swój spacer wzdłuż peronu.

Pan Mirowicz zjawił się w chwili, gdy sapiąca i wyrzucająca kłęby dymu lokomotywa wtoczyła się na dworzec, gwizdem oznajmiając swe przybycie.

Świst jej dla Danusi był tem — czem dla grzesznika dźwięk trąby w dniu Sądu Ostatecznego!

Szeroko rozwartemi oczyma śledziła postacie wysiadających mężczyzn, szukając wśród nich Stefana. Kierować się mogła tylko przeczuciem, bo Stefan nie przysłał jej fotografji, mimo, że go o to prosiła. Napisał jej szczerze, że nie lubi się fotografować i że pragnie się przekonać czy intuicją wyczuje i odnajdzie go wśród tłumu. Chciał z tego wysnuć wróżbę dla ich przyszłego małżeństwa.

Danuśka więc szukała rozpaczliwie, zdenerwowana, z uwagą natężoną do ostatnich granic. To napięcie nerwów odbiło się nazewnątrz w ciemnych rumieńcach, które pokryły jej policzki.

Tymczasem tłum rzedniał, rozpraszając się na poszczególne grupki, które kolejno zdążały ku wyjściu.

Nagle z wagonu I-szej klasy wysiadł wysoki, zgrabny mężczyzna, o mocnej budowie ciała i sprężystych ruchach. Ubrany był w elegancki angielski płaszcz podróżny i sportową, nieco na oczy nasuniętą, czapkę. Przez ramię miał przerzucony kraciasty pled. Za nim, w odległości kilku kroków, tragarz niósł na plecach ogromną skórzaną walizę, w ręku zaś trzymał mały neseser.

Kroki zbliżającego się mężczyzny stokrotnem echem odbijały się w sercu Danusi...

Zanim podszedł i niskim o aksamitnem brzmieniu głosem — zapytał:

— Czy to panna Danusia?... — wiedziała już, że to „on" i różowa mgła szczęścia przesłoniła jej szafirowe oczy...

*

— Hallo, hallo! Melu, czy to ty? — wołała rozpaczliwie Tola Wirska, której ciągle przerywano połączenie telefoniczne z koleżanką.

— Tak, to ja, — odpowiedziała Mela. Ciągle przerywają rozmowę! Co tam trzeszczy w tym przebrzydłym aparacie? — zaczynała się irytować.

— Czy mnie słyszysz? — krzyczała co tchu Tola.

— Słyszę, o co chodzi?

— Czy już jesteś gotowa?

— Prawie. Tylko wkładam suknię i pantofle. A ty?

— Ja zupełnie. W takim razie wstępuję po ciebie. Jak tylko usłyszysz sygnał samochodu, to zaraz wyjdź(pojedziemy razem do kościoła, bo już późno.

— Dobrze, zaraz się ubieram. Słuchaj, a reszta dziewczynek?

— Wszystkie dziesięć mają się stawić u p. Zboińskiej przed szóstą, bo stamtąd do kościoła kilka kroków.

— A która teraz?

— Kwadrans po piątej.

— Oj, to naprawdę późno. No, to w takim razie przyjeżdżaj po mnie zaraz i dowidzenia!

Mela położyła słuchawkę, zrzuciła ranne pantofelki, które miała na nogach i z pośpiechem wsunęła stopy w białe atlasowe czółenka, które stały przygotowane. Następnie zadzwoniła na pokojówkę i z jej pomocą ubrała się w prześliczną białą suknię, która opłynęła ją długą falą aż do ziemi. Sznur białych pereł na szyi, biały, ogromny kapelusz i takież rękawiczki dopełniły reszty stroju.

Na odgłos trąbiącej limuzyny, Mela zbiegła po schodach, jak na skrzydłach i w kilka minut potem obie z Tolą znajdowały się w mieszkaniu p. Zboińskiej, gdzie zastały dziesięć na biało ubranych koleżanek. Wszystkie, jak ich było dwanaście druchen, miały jednakowe suknie i kapelusze i wyglądały jak stadko białych gołębi.

Panna Zboińska, ubrana w jedwabną lila suknię, patrzyła na nie ze wzruszeniem i zachwytem.

Wyszły razem. P. Zboińska udała się wprost do kościoła, druchny zaś poszły do mieszkania pp. Mirowiczów, aby poprowadzić Danusię i jej narzeczonego przed ołtarz.

Kiedy orszak weselny stanął w progu, — w kościele szczelnie zapełnionym, prześlicznie przystrojonym i oświetlonym à giorno, — rozległy się szepty i szmery.

Najpierw weszli pp. Mirowiczowie z najbliższą rodziną i zajęli miejsca przed wielkim ołtarzem. Za nimi państwo młodzi w otoczeniu dwunastu białych durchen i liczny orszak zaproszonych gości.

Danusia w powłóczystej, białej sukni, w długim, przybranym kwiatem pomarańczowym welonie, — wyglądała tak dziewczęco i wiosennie, tyle miała wdzięku i harmonji w każdym ruchu, że wszystkie kumoszki, które przed chwilą z szybkością iskrowej depeszy udzielały sobie wiadomości, że... „ona jest brzydka, ni z pierza, ni z mięsa, a on podobno stary dziad", zdębiały ze zdziwienia. Zwłaszcza, że i Stefan sprawił starym plotkarkom srogi zawód. Prezentował się bowiem bardziej niż dystyngowanie w zgrabnie skrojonym fraku, który leżał na nim jak ulany. Gładko zaczesana pod górę, nieco szpakowata czupryna, dodawała mu romantycznego uroku, niebieskie, z pod ciemnych brwi, rozumnie patrzące oczy, nakazywały szacunek i wzbudzały zaufanie.

Młoda para doszła przed ołtarz przy dźwiękach „Veni Creator" i uklękła na najwyższym stopniu. Za chwilę wszedł ksiądz w asyście i rozpoczęła się piękna, a zarazem straszna ceremonja zaślubin.

Oboje składali przysięgę wyraźnie, jakkolwiek drżącemi ze wzruszenia głosami.

Przysięgali sobie miłość, wiarę i uczciwość na całe długie życie, które leżało przed nimi.

Nie znali przyszłości, ale wiedzieli jedno, że jakaby ona nie była — nie opuszczą się aż do śmierci!...

Każde z nich uważało tę chwilę za najpoważniejszą i najuroczystszą w życiu. I to ich przekonanie udzieliło się wszystkim zebranym, którzy przecież byli świadkami tylu ślubów w tylu różnych kościołach!

Podniosły nastrój ogarnął wszystkich, zapanowała cisza, jak makiem siał...

Słychać było tylko głos, odmawiającego acińskie modlitwy kapłana, który na zakończenie pobłogosławił obecnych i odszedł od ołtarza.

Danusia i Stefan chwilę jeszcze klęczeli, zatopieni w gębokiej modlitwie. Poczem wstali i ująwszy się pod ręce zeszli po stopniach ku zgromadzonej rodzinie i znajomym, aby przyjąć ich powinszowania i życzenia słonecznej doli...

*

Panna Zboińska drżącemi z niecierpliwości rękami rozerwała wąską, żółtą wopertę, z której wypadła fotografja ślicznego maleństwa. Dziecko było najwyżej dwumiesięczne, leżało na skórze tygrysa, drobne, tłuste rączki i nóżki zatapiając w puszystem futrze.

P. Zboińska przyglądała się fotografji ze wzruszeniem tak długo, aż łzy rozczulenia przesłoniły matową mgłą szkło binokli. Wówczas zdjęła je energicznym ruchem i przetarszy chusteczką z powrotem nałożyła je na nos i zabrała się do czytania otrzymanego listu.

„Kochana i Wielce Szanowna Pani! — pisała Danusia Radwanowa. List Pani sprawił mi ogromną radość, ale nie mogłam zaraz

odpisać, gdyż nie wstawałam jeszcze z łóżka, a i mój synek zbyt wiele mnie absorbował. Posyłam Drogiej Pani jego fotografję. Ma obecnie dwa miesiące i pięć dni, waży siedem kilo i mojem zdaniem jest ogromnie mądry i podobny do Stefana. Ma takie duże oczy niebieskie i ślicznie zagięte rzęsy. Strasznie kocham mojego malca i godzinami nad nim przesiaduję, chociaż mam doskonałą niańkę, miłą i zręczną Jawajkę. Stefan powiada, że jestem przeczulona, choć coprawda to i on nie jest inny, jeżeli chodzi o mnie i o dziecko. Jest tak troskliwy i dobry dla mnie, że nie umiem tego opowiedzieć. Przecież nieraz wraca zmęczony z biura, gdzie chyba nie zawsze wszystkie interesy idą tak, jakby sobie życzył, a jednak nigdy najlżejszego zniecierpliwienia, czy zdenerwowania nie okaże. Poprostu, jak sam mówi, otrząsa pył biurowy z obuwia i przychodzi do domu z pogodną i uśmiechniętą twarzą. Kiedyś go zapytałam, dlaczego się nie denerwuje, odpowiedział mi: — A pocóż? czyż do kłopotu — warto dodawać zmartwienie?

A w tym właśnie czasie miał poważny zatarg z krajowcami. Nie jest przytem wcale skryty, jak inni mężczyźni, gdy chodzi o sprawy zawodowe, przeciwnie, mówi mi o wszystkiem, panuje też między nami zupełna szczerość i całkowita wymiana myśli. Ulubionem określeniem Stefana, gdy mówimy o naszem małżeństwie jest, że dobraliśmy się w korcu maku. Rzeczywiście mam to głębokie przekonanie, że jesteśmy jedno dopełnieniem drugiego. Szczodrobliwa ręka Opatrzności, za pośrednictwem św. Tereski złączyła nasze serca i obdarzyła nas doskonałem szczęściem tu na ziemi.

Oboje też postanowiliśmy choć w części okazać swą wdzięczność Maleńkiej Świętej. W ogrodzie otaczającym bungalow Stefan postawił kaplicę pod wezwaniem św. Teresy. I teraz właśnie pozwalam sobie prosić Kochaną Panią o jedną łaskę, przepraszając zgóry, że ośmielam się Ją trudzić, ale wiem, że Kochana Pani, która ma tyle znajomości w świecie artystycznym — najlepiej tę sprawę załatwi.

Chodzi, mianowicie o zamówienie u jednego ze znanych jej rzeźbiarzy, naturalnej wielkości posągu św. Tereski. Jeżeli można narzucić coś artyście, to najgorętszem mem życzeniem byłoby, aby Święta trzymała w jednej dłoni wiązankę róż, a wdrugiej małą, szarą ptaszynę, którą odchuchała w cieple swych łask i dobrocią swą zgotowała jej tęczowy sen o szczęściu... na Jawie!...

Alina Guzowska.

KONIEC.

POWRÓT DO NAŁĘCZOWA

Tyle lat już minęło od śmierci Stefana Żeromskiego! Obecnie na łamach prasy codziennej pojawił się znów problemat sprowadzenia zwłok pisarza do Nałęczowa. Więc zwraca się myśl do tej cichej, małej, tak bardzo z imieniem Żeromskiego związanej osady. Nałęczów był bowiem pierwszym szczęśliwym etapem w burzliwem życiu pisarza, pierwszym odpoczynkiem jego strudzonego serca.

Po latach dzieciństwa, spędzonych w Kieleckiem, przychodzi górna i chmurna młodość w Warszawie, przychodzi okres ciężki i bolesny, pełen ciągłych zawodów, ciągłego deptania najpiękniejszych nadziei. I mrok życia rozjaśnia dopiero artyście przepiękna postać pani Oktawji z Radziłłowiczów i ściśle z nią związany Nałęczów.

Czyż trzeba przypominać, czem była dla Żeromskiego pani Oktawja? To ona podnosiła ducha, który upadał zmęczony trudem życia; to ona z rąk cenzury rosyjskiej wydzierała świstek po świstku, ukochane dzieło pisarza, skonfiskowane „Popioły", jej opieka wydarła Żeromskiego śmierci, w czasie ciężkiej choroby, w jaką zapadł po wyjściu z więzienia, ona wreszcie dzieliła z nim ciężkie chwile, spędzone na obczyźnie i opromieniła swym urokiem „Ludzi Bezdomnych", wcielona w postać Joasi.

„Gdybym ciebie teraz nie miał w sercu, byłbym taksamo błędny, jak byłem w Warszawie, taksamo bez steru, gotów zawsze i wszędzie ginąć bez żalu", — pisze Żeromski w jednym ze swoich przepięknych listów z Zakopanego.

Wszystkie myśli jego biegną wtedy do Nałęczowa.

„Och, gdybym ja tam mógł osiąść", — pisze w tym samym liście. Snują mu się wtedy projekty szerokie, muzeum nałęczowskie z działem rolniczym i higjenicznym, praca kulturalna i artystyczna.

I projekty się realizują. W Nałęczowie artysta zatapia się w pracy filantropijnej. Jednocześnie pisze perłę swych nowel „Siłaczkę" i szereg innych utworów, „z posępnego zdławionego niedolą i zatrutego przedwczesną goryczą młodzieńca przeistacza się w człowieka, któremu dostępną się staje radość życia".

Z drugim jeszcze, drogim Żeromskiemu imieniem łączy się Nałęczów, z imieniem syna — Adama.

Tam ostatnie chwile życia spędził młody harcerzyk i tam też wiecznym snem spoczywa.

Czytając „Wspomnienia o Adamie Żeromskim", nie wątpimy ani na chwilę, że tylko przy synu chciałby spocząć znękany ojciec, zdala od Warszawy, która dała mu tak mało chwil szczęścia, a tak dużo zgryzoty i bólu, tak dużo niezrozumienia i obojętności.

Rozdzielił wkrótce los Stefana Żeromskiego i z panią Oktawją i z Nałęczowem i z grobem Adasia. Życie poszło nowemi drogami, na szlaku których kwiatem wiosennym zakwitła córka — Monika; niemniej jednak zostawił on tam, w tym cichym, „ze smutnych marzeń i łez Chrystusa zrodzonym zakątku" dużo jasnych i pięknych chwil swego życia.

I dlatego powinny wrócić prochy Żeromskiego do Nałęczowa, do Adasia i marzeń młodości.

Ten wielki duch, który zawsze był buntem i protestem przeciw podłości i obłudzie, który wiecznie czujny i nadsłuchujący — niechaj znajdzie nareszcie ciszę i spokój w szumie nałęczowskich drzew, w zadumie poranków i wieczorów.

E. K.

* * *

By rzucić sił nie stanie!
By odejść braknie mocy!

Las, dobry jak kochanie,
Tak smutno szumiał w nocy,
A słońce wstało blade
I jakby zapłakane...

Już chyba nie odjadę!
Już chyba pozostanę!

Boguwola.

SŁOWA

To taka mała rzecz, a wiele znaczy —
jedno rzucone mimowoli słowo.
Może dać ożyć nadziei na nowo,
albo pogrążyć w otchłani rozpaczy...
Wypowiedziane tak, albo inaczej
— staje się cierniem, lub wonią kwiatową.
Zawsze, gdy możesz, powiedz dobre słowo!
To taka mała rzecz, a wiele znaczy.

Alina Kwiecińska.

O REDUTACH WARSZAWSKICH

Lubiła się dawniej bawić Warszawa! W każdym okresie jej istnienia można się i dziś było w stolicy zabawić. To brzmiał muzyką i śpiewami lub słynął intrygami miłosnemi dwór królewski, to rozmach i gwar szaleństw i rozrywek wnosiła młodzież szlachecka, echa zbratań się przy miodzie i kielichach wnosiły elekcje królów, to beztrosko rozbawiało się zamożne mieszczaństwo. Nigdy jednak weselej nie bawiła się Warszawa, niż pod berłem przedostatniego swego króla, Augusta III. Sasa (1735—1763). A dlaczego?

Żył w tym okresie w stolicy pół-kupiec, pół-dworak, nieznanej dziś dobrze kondycji, imci pan Salwador, Włoch rodem. On to pierwszy urządził w Warszawie redutę, a ten typ zabawy tak Warszawiankom i Warszawiakom przypadł do smaku, że w niedługim czasie bawiono się na ciągle organizowanych redutach od października do postu wielkiego, we wszystkie dni tygodnia prócz piątków i sobót.

Gołębiowski Łukasz twierdzi, że najpierwsze reduty warszawskie odbywały się przy ulicy Piekarskiej, w dużym domu na rogu Szerokiego Dunaja. Trudno było do tej wąskiej uliczki wjechać ówczesną szeroką karetą, to też podążano tam pieszo lub w lektyce, niesionej przez służących. A z tem wiąże się anegdotka, przekazana przez Wiktora Gomulickiego, a pochodząca podobno od Henryka Rzewuskiego.

Na jedną z redut w słotny wieczór jesienny przybył „brat Łata" (t. zn. poczciwy a mało inteligentny szlachcic), wystrojony aż z przesadną elegancją, ale dosłownie po sam pas w straszny sposób ununurzany w błocie. Służba go na salę nawet wpuścić nie chciała, — ten gwałtem pcha się do środka. — Jakże można było w taką niepogodę iść pieszo, — mówią szlachcicowi. — Czemuż waszmość pan nie wziąłeś lektyki?

A na to szlachcic, który po raz pierwszy był w Warszawie:

— Właśnie ja w lektyce przyszedłem!

No bo cóż się okazało? Przysłano mu w pośpiechu lektykę niewykończoną, w której nie było jeszcze dna i siedzeń. Poczciwy „brat Łata" pociemku wszedł do pustego bez dna pudła, drzwiczki za nim zatrzaśnięto i służący środkiem ulicy ruszyli w drogę, a nieszczęsny szlachcic brnął za nimi przez błota i kałuże, przekonany, że ten środek lokomocji należy do obyczajów stołecznych.

Posłuchajmy teraz, co o zabawie na redutach opowiada zasłużony ks. Jędrzej Kitowicz, autor nieocenionych pamiętników p. t. „Opis obyczajów i zwyczajów za panowania Augusta III".

Po roku 1750 reduty urządzano w całej Warszawie w kilku miejscach odrazu, przez pół roku bezmała.

Do dobrego tonu należało przenosić się w ciągu jednej nocy z jednej reduty na drugą. Przy wejściu opłacano bilet wstępu. Na salę zabawy nie można było wejść z bronią w ręku lub u pasa, ani też bez maski, czyli t. zw. „larwy" na twarzy.

Maski te poto były wprowadzone w życie, ażeby za swoje pieniądze wszyscy jednakowo mogli się bawić, bez różnicy urodzenia i majątku.

Skutkiem tego mieszczanin każdy, nawet szewc, krawiec i każdy rzemieślnik hulał razem z panami. Prócz ludzi niższego pochodzenia w maskach też się ukazywali także ludzie najbardziej dystyngowani, którzy w tem przebraniu mieli cel jakiś, naprzykład mąż szpiegujący niewierną żonę, kochanek kochankę i t. d. Naogół szlachta jednak po przejściu się kilka razy przez salę zdejmowała „larwy" z twarzy „dla wolniejszego oddechu".

Na redutach rodzaje zabawy były trojakie: taniec, gra w karty i wzajemne intrygi. Szczególnie intrygi były ulubioną rozrywką kobiet w przerwach między tańcami. Co do tańców jeden dziwny zwyczaj panował: oto dla pierwszej pary, która w tańcu miała prowadzić, stało krzesło w sali. Kto chciał więc być pierwszą parą w jakim tańcu, ten na owem krześle starał się swoją damę posadzić. Ścisk przy krześle był duży, ale gdy kto już je zajął, nikt mu nie odbierał pierwszeństwa.

W zapłacie za bilet wstępu mieściła się opłata tylko za światło i orkiestrę. Bufet był zdaniem ks. Kitowicza ogromnie drogi. Filiżanka herbaty kosztowała 12 gr ówczesnych, butelka piwa angielskiego (krajowego na redutach nie pito) — 4 tynfy; za kapłona pieczonego płacono talar bity, to samo za ćwiartkę cielęcej pieczeni. „Wołowych pieczeniów i innych potraw grubych nie dawano".

Nie bufet jednak stanowił główny dochód organizatora reduty. Prócz sal i pokojów publicznych, gdzie tańczono, grano w karty lub spacerowano, zachowywali też antreprenerowie pokoje osobne, zamknięte na klucz. Każdy z kawalerów, prowadzących miłosną intrygę, mógł za sowitą opłatą na pewien czas klucz od pokoju dostać, niby w celu pogrania w karty lub wypicia wina z przyjacielem. „Kawaler osobę namówioną, pokręciwszy się z nią tam i sam po salach i pokojach otwartych, nieznacznie wprowadził do tego, od którego miał klucz". Ale to tylko — dodaje ks. Kitowicz — mogło być nazwane w redutach złem i niegodziwem, a i to było możliwe wyłącznie w Warszawie, gdzie dla redut najmowano obszerne pałace. Był też i inny sposób dla zażycia „uciechy wstydliwej". Oto na podwórzu przed pałacem redutowym stały karety najemne przez całą noc dla wygody uczestników zabawy. Kto więc chciał „ukraść cudzą żonę, albo córkę" na godzinę, wynajmował taką karetę i jechał ze swą damą do jakiegoś domu, albo poprostu karetę się przejechał i wracał potem na salę, a nieobecność czyjąś krótką trudno było w takim gwarze i tłoku zauważyć. Takie swawole głównie były jednak w modzie dopiero za króla Stanisława Augusta.

Prócz takich zwyczajnych redut bywały czasem i reduty pełne niezwykłych wybryków. Oto czasem grono bogatych znajomych umówiło się ze sobą: jeden wziął na siebie rolę kucharza i reprezentował go z żoną i córkami, drugi w tenże sam sposób udawał kucharza, trzeci pasztetnika, czwarty cukiernika, piąty winiarza, szósty kupca.

I oni to, każdy według swego zawodu, rozdawali obecnym potrawy, napoje, drobnostki, bez żadnej zapłaty, tracąc na taką rozrywkę w ciągu nocy po sto lub dwieście czerwonych złotych.

Reduty bywały najliczniejsze na początku i na końcu sezonu. Na główniejsze zjeżdżało i po 500 masek, tańczono tak w głównej sali, jak i w bocznych, gdzie szły głównie cudzoziemskie tańce. W środku sezonu na redutach nie bywało tłumu. Wtedy najwięcej tam uczęszczali amatorzy hazardowych gier w karty, a z kobiet same wielkie panie, które redut wogóle prawie nie opuszczały.

Tak to bawiła się na redutach swawolnych Warszawa pod panowaniem swych dwóch ostatnich królów.

Jane.

NOWE KSIĄŻKI

Kazimiera Iłłakowiczówna — Słowik litewski. — Warszawa Gebethner i Wolff. 1936 r.

Nigdy jeszcze tak szczerym, tak głębokim tonem nie odezwała się poezja Kazimiery Iłłakowiczówny.

Tęsknota do Litwy, to przewodni motyw, który gubi się i znów znajduje, przewija się przez żałobne wiersze belwederskie i przez osobiste niejako, wspominki z dalekiej ojczyzny.

Buntowniczy, niespokojny wiecznie duch targa się w ramach życia i tęskni:

„O Boże, napełnij mnie ciszą,
jak pole kwitnącym lnem..."

Wiersze o lnie, błękitnym motywem zapewniają, że „na miłość najlepszy jest len". Ostrą nutę wnosi cykl utworów o treści społecznej. Poetka wzywa do walki z nędzą wszystkich chrześcijan:

„nie pomoże ani rząd, ani sąd,
nie wyręczy cię żaden magistrat"...

trzeba iść samemu do biedy, do głodu, do brudu i nieść pomoc.

„matrony, chrześcijańskie panie,
pozrzucajcie z kolan kundle tłuste.
W suterynie ma wielkie pranie
suchotnica, której krew gardłem chlusta!"

„Słowika litewskiego" trzeba przeczytać koniecznie. Jest to jeden z najpiękniejszych zbiorów poezji współczesnej Polski.

Dołęga-Mostowicz. Drugie życie dra Murka. Warszawa Rój 1936.

Przykro jest obserwować, jak taki talent pisarski schodzi na manowce błyskotliwej sensacji. Już w pierwszym tomie p. t. „Dr. Murek zredukowany", nie wydał się nam bohater zbytnio sympatycznym. Obecnie — dr. Murek przechodzi najróżniejsze i najokropniejsze koleje losu. Z iście rosyjską manierą „nieprzeciwstawiania się złu" kradnie, zabija, popełnia bigamję, uprawia handel żywym towarem. Przy tem wszystkiem, ta nieszczęsna ofiara kryzysu i bezrobocia jest dziwnie mało ludzka i małoprzekonywująca. Jest poprostu antypatyczna, nie budzi już nietylko życzliwości, ale nawet litości.

Nie brak w książce momentów błyskających wspaniałą techniką pisarską i umiejętnością wydobycia nastroju, jak np. ostatnie sceny samobójstwa Murka.

Zadużo „makabry", a zamało życia. Zadużo podłości i podłostek, a zamało prawdziwych, ludzkich typów.

SUROWICE LECZNICZE, ICH PRODUKCJA i ZASTOSOWANIE

W leczeniu różnych chorób spowodowanych zarazkami, bardzo ważną rolę odgrywają surowice lecznicze.

Mianem „surowica", określa się płynną, przeźroczystą część składową krwi oddzielającą się w czasie krzepnięcia.

Surowice lecznicze przeciwbłonnicze, przeciwtężcowe, oraz wszystkie inne używane przy zwalczaniu chorób wywołanych zarazkami lub ich jadami, są to surowice zwierząt, które za pomocą odpowiedniego, długotrwałego szczepienia, zostały uodpornione przeciwko jednemu, ewentualnie przeciwko kilku pokrewnym sobie zarazkom.

Pod wpływem szczepienia ochronnego (np. przeciw błonicy), zarówno we krwi szczepionego człowieka, jak i zwierzęcia, wytwarza się znaczna ilość t. zw. *przeciwciał*, — posiadających specyficzne własności do zwalczania bądź danego zarazka przeciwko któremu szczepiono organizm, bądź jadów wytworzonych przez ten zarazek. Fakt ten został wykorzystany po raz pierwszy przez uczonego niemieckiego Behringa. Przy leczeniu błonicy zaczął on stosować surowicę krwi ozdrowieńców, zastrzykując ją choremu. Uzyskane przez Behringa dobre wyniki lecznicze, zachęciły innych badaczy do dalszych prac nad produkowaniem surowic leczniczych, stosowanych w innych chorobach zakaźnych. Obecnie wytwarza się surowice lecznicze przeciwko wielu chorobom zakaźnym, których zarazki zostały odkryte i zbadane.

Lecznicza wartość tych surowic polega na wprowadzeniu do chorego organizmu, w początku choroby, gdy niezdołał zmobilizować jeszcze dostatecznych ilości ciał ochronnych, — znacznej ilości tych ciał zawartych w odpowiedniej surowicy pobranej ze zwierzęcia uodpornionego.

Takie jednorazowe (czasem i kilkakrotne) wprowadzenie ciał ochronnych do chorego organizmu powoduje lżejszy przebieg choroby, krótszy czas jej trwania, oraz zapobiega powtarzaniu powikłań tak częstych w chorobach zakaźnych.

Surowice lecznicze mają również zastosowanie zapobiegawcze w tych wszystkich przypadkach, gdy chodzi o uodpornienie organizmu natychmiastowe, np. w rodzinie dziecko zachorowało na błonice,— pozostałym, zdrowym dzieciom zastrzykuje się surowicę przeciwbłoniczą w celu natychmiastowego uodpornienia, a potem dopiero rozpoczyna się szczepienie ochronne, które działać poczyna dopiero po upływie kilku tygodni od ukończenia szczepienia; w tych przypadkach, surowicą leczniczą można uodpornić dziecko do czasu wystąpienia uodpornienia wynikłego ze szczepienia. Surowica lecznicza stosowana zapobiegawczo działa szybko, lecz tylko na krótki czas (2—3 tygodnie). Masowe obecnie produkowanie surowic leczniczych odbywa się w specjalnych potemu przeznaczonych instytutach.

Dla produkcji surowic używa się bądź koni bądź wołów. Zwierzęta te muszą być zupełnie zdrowe i pozostają pod stałą kontrolą lekarzy weterynarji. Chcąc otrzymać surowicę leczniczą zastrzykuje się zwierzęciu w minimalnych dawkach bądź zawiesiną samych zarazków bądź ich jady. Gdy zwierzę przyzwyczai się do niewielkich dawek, stopniowo zwiększa się je, tak, że po upływie kilku tygodni, zwierzę uodpornione bez szkody znosi dawki tak znaczne, że wielokrotnie przewyższają one dawkę śmiertelną dla zwierzęcia nieuodpornionego. Przez tego rodzaju długotrwałe szczepienie, w krwi zwierzęcia, a ściślej mówiąc w surowicy krwi wytwarzają się znaczne ilości przeciwciał, które po wprowadzeniu ich do chorego organizmu ludzkiego wspomagają wydatnie organizm w zwalczaniu jadów chorobowych.

Chcąc uzyskać surowicę z uodpornionego zwierzęcia, wykonuje się co pewien czas, po ukończeniu szczepienia uodporniającego, trwającego kilka tygodni — dość znaczny upust krwi. Ze krwi po skrzepnięciu uzyskuje się surowicę, która odpowiednio przygotowana i zabezpieczona przed szkodliwem działaniem czynników zewnętrznych, może być przechowywana miesiące, a nawet lata, nie tracąc swych własności leczniczych i uodporniających.

Istnieją surowice lecznicze jednowartościowe, zawierające przeciwciała skierowane wyłącznie przeciwko jednemu zarazkowi, są to surowice otrzymane z krwi zwierząt uodpornionych jednym tylko rodzajem zarazków, natomiast surowice lecznicze wieloważne uzyskuje się szczepiąc zwierzę dostarczające surowicy, za pomocą kilku odmian zarazków np. surowicę meningokokową wieloważną (przeciwko zapaleniu opon mózgowych), surowicę pneumokokową wieloważną (przeciwko zapaleniu płuc) i t. d.

Przy powtórnem wstrzykiwaniu surowicy zachowuje się zawsze pewne specjalne środki ostrożności, gdyż surowica jako białko obce uczula organizm, do którego została wprowadzona z pominięciem przewodu pokarmowego. Powstałe stąd uczulenie (patrz artykuł „Alergja i choroby alergiczne", przy ponownem wstrzyknięciu można doprowadzić do tak zwanej choroby posurowiczej, — spotykającej się zresztą rzadko. Objawy tej choroby występują w 4 do 10 dni, a niekiedy i później, od chwili zastrzyku surowicy, są to: pokrzywka, obrzęk gruczołów i podwyższenie temperatury. Dzieci specjalnie rzadko podlegają chorobie posurowiczej, jedynie dzieci ze skazą limfatyczną są dość wrażliwe na wprowadzenie do ich organizmu surowicy leczniczej. Obecny system produkowania surowic, do minimum doprowadził ewentualne następstwa po ich wstrzyknięciu, objęte mianem choroby posurowiczej.

Dr. J. E.

DOM A SZKOŁA

Początek roku szkolnego przynosi ze sobą moc kłopotów. Czesne, książki, mundurek — skąd na to wziąć? Ale na zmartwieniach materjalnych się nie kończy — rodzice i prymusa i tego ucznia, który powtarza daną klasę, myślą z obawą — co przyniesie ze sobą ten nowy rok?

A dzieci? Starsze trochę się martwią, że już się skończyły piękne dnie swobody, trochę się cieszą na myśl o spotkaniu z kolegami i przyjaciółmi, a młodsze — te, które pierwszy raz idą do szkoły, boją się nowego życia.

Nowego, bo wrzesień rzeczywiście kończy jeden etap a zaczyna drugi w życiu dziecka. Od września, prócz autorytetu rodziców pojawi się drugi autorytet „pani". „Pani powiedziała, pani kazała" — oto stała śpiewka w ustach malców.

Stosunek rodziców do nauczycieli, którzy występują w roli podwójnej — jako rzecznik przepisów szkolnych i jako wykładowcy, jest właściwie stosunkiem domu do szkoły.

Dla rodziców, a zwlaszcza matek, pod których prawie wyłączną opieką dziecko dotąd przebywało, może być ciągłe „a pani"... rzeczywiście przykre. Stanowi ono bowiem dowód namacalny, że dziecko zaczyna się już spod wpływu domu wysuwać, że znalazło sobie nowego przewodnika — któremu wierzy i za którym chce iść. Stąd też, już po kilku pierwszych dniach nauki, matki zaczynają odczuwać podświadomą niechęć do nauczycieli i chcąc okazać, że dziecko powinno podlegać przedewszystkiem wpływowi domu, przeciwstawiają się ich wymaganiom. Rozmówki „pani powiedziała" — „a ja mówię inaczej" są na porządku dziennym, przyczem matka nawet nie stara się zbadać, czy nauczyciel ma rację i czy polecenie jego jest wykonalne.

Następuje zatem konflikt autorytetów, mający fatalny wpływ przedewszystkiem na dziecko. Najczęściej bywa wywołany jakimś drobiazgiem i kończy się płaczem dziecka, czującego żal do matki, że naraża je na niezadowolenie i wymówki ze strony „pani".

Z biegiem czasu niechęć do nauczycielki ustępuje, ale nieposzanowanie przepisów szkolnych pozostaje. Błąd kardynalny ze strony domu — dziecko od początku musi być wychowywane w poczuciu „ciężkie prawo — ale prawo". Nieposzanowanie to może mieć najrozmaitsze tło, czasami leniuch przyniesie do szkoły świadectwo, że nie odrobił lekcji spowodu bólu głowy — mamusia pożałowała biednego, przemęczonego synka; innym razem mamusia odpruje córeczce tarczę z płaszcza, żeby mogła iść na zabroniony film. W rezultacie, dziecko przestaje szanować przepisy szkolne, gdyż widzi, że dom na każdym kroku pomaga mu je obchodzić, przestaje szanować dom, bo rozumie jednak, że rodzice pomagają mu w złem.

Wniosek stąd jasny — obowiązkiem rodziców jest nie okazywać lekceważenia zarządzeniom szkolnym. Nie mogą oni też obniżać powagi szkoły uwagami w rodzaju „za moich czasów, nawet w rosyjskiej szkole uczono lepiej", albo „ach, Boże, ciągle jakieś zebrania, tylko głowę mi zawracają". Tak samo, jak mądra matka nigdy nie będzie występowała przy dziecku przeciw ojcu, tak samo jest to niedopuszczalne w stosunku do szkoły. Zresztą i odwrotnie — dobra szkoła nie powinna w żadnym wypadku występować przeciw rodzicom. Nieobniżanie powagi szkoły, to jest minimum tego, co dom dać powinien. Rodzice muszą ze szkołą współdziałać, nie zamykając oczu na wykroczenia dziecka i dopilnowując, by wykonywało ono przepisy szkolne.

Niema tu wyjątków — dziecko musi iść do szkoły w przepisowej czapce, musi wziąć udział w obchodzie imieninowym. Współdziałaniem będzie również praca matki w dożywianiu, w opiece rodzicielskiej — ale wtedy, gdy praca ta będzie miała na celu dobro dzieci, a nie zjednywanie w ten sposób życzliwości dla własnego synka lub córeczki. W wypadkach, gdy pomimo najszczerszych chęci rodziców, zarządzenie jest niewykonalne, czy to ze względów materjalnych, czy spowodu braku zdrowia — najlepiej jest nie-

możność swoją przedstawić wyraźnie i dziecku i władzy szkolnej.

Często przyczyną zadrażnienia między szkołą a domem jest polityczne nastawienie szkoły. Zasadniczo sprawy polityki wewnętrznej nie powinny być objęte zainteresowaniami szkoły — jednakże wobec rozdrobnienia naszego narodu nic dziwnego, że władze szkolne chcą choć młodzież w duchu jednolitym urobić. Jednakże i dom nie powinien zajmować dzieci polityką. Tylko takie hasła, którym żaden Polak się nie przeciwstawi, mogą być wpajane w dzieci. Powinno ono wiedzieć, że w razie potrzeby wszyscy Polacy staną w obronie Ojczyzny, bez względu na ich przekonania polityczne. A jeżeli ucząc dziecko kultu dla tych, których uważamy za największych Polaków, nie będziemy w oczach jego zohydzać przeciwników — wtedy i zadrażnienia polityczne ustaną.

To, co powiedziałam wyżej o poszanowaniu zarządzeń szkolnych, nie znaczy bynajmniej, żeby wszystkie je trzeba było uważać za nienaruszalne. Przeciwko tym z nich, które nie liczą się z możliwościami finansowemi rodziców, z siłami uczniów, rodzice nietylko mogą, ale powinni występować — ale nie wobec dzieci. Czasami może pomóc zwrócenie uwagi prasy, — zwłaszcza jeżeli chodzi o zarządzenia władz wyższych, — w innych wypadkach solidarne wystąpienie rodziców może zło usunąć.

Stosunek rodziców do nauczycieli kształtuje się najczęściej zależnie od ocen przynoszonych przez dzieci. Jest to ludzkie i naturalne, nie lubimy tych, co „krzywdzą" naszych najbliższych. Ale, choć jest to zrozumiałe, nie zawsze jest słuszne. Temu co opowiadają dzieci czasami nie można wierzyć, potrafią one kłamać i koloryzować zupełnie świadomie, albo też instynktownie, broniąc się w ten sposób przed karą, tak, że nieraz Bogu ducha winna nauczycielka zyska opinję „czepiającej się". Rodzice odpowiedzi dzieci nie słyszą. A może to dziecko, które się pilnie uczyło, odrobiło co innego, a nie zadaną lekcję, inne może udawało, że się uczy — a czytało książkę, jeszcze inne skłamało, że nie ma zadanego, a ostatnie — nieśmiałe — nic nie odpowiedziało na pytanie. Nauczycielka nie widzi, czy dziecko się uczyło — ona ma tylko jedno kryterjum — odpowiedź.

Dlatego też, jeżeli dziecko przynosi oceny ujemne, najlepiej iść do szkoły i osobiście dowiedzieć się, co jest tego przyczyną. Czasami wystarczy dopilnować leniuszka, czasami — np. przy zmianie szkoły — znajdą się jakieś braki, które trzeba usunąć, ale nie można mówić „ach, ten pan od rachunków taki niesprawiedliwy, uprzedził się do ciebie". A jednak spotyka się i to i dużo gorsze rzeczy. Słyszałam, jak matka mówiła przy synku „jego nauczycielka, to stara, niemoralna, zgorzkniała baba", w innym wypadku „twój łacinnik, to stary idjota! Osioł jeden — grać w brydża nie umie, a leci!"

Nauczyciele też są ludźmi, mają swoje zmartwienia, mogą być zdenerwowani. Toteż nie można zgóry odrzucić możliwości niesprawiedliwej oceny. Są między nimi tacy, których pomimo ich surowości lubią wszyscy uczniowie, inni są niecierpieni przez całą szkołę. Ale ogółowi nauczycieli, którzy nieraz w ciężkich warunkach materjalnych uczą dzieci, należy się szacunek i wdzięczność. Te dwa uczucia powinny być wpajane w dzieci nie drogą bezskutecznych morałów, ale zwróceniem uwagi ich na cierpliwość, opanowanie personelu pedagogicznego. W każdym razie dzieci żadnej złośliwej uwagi o nauczycielach słyszeć w domu nie powinny.

Oto będą najbardziej ogólne reguły postępowania rodziców w stosunku do zarządzeń szkolnych i nauczycieli. Tematem, jak powinni się odnosić rodzice do własnego dziecka — ucznia i jego kolegów zajmiemy się w przyszłym numerze.

Wanda Dziewulska.

O WŁAŚCIWEM UBIERANIU SIĘ NA ZABAWY WIECZOROWE

Zabawy wieczorne są tak różnorodne, że można je podzielić na szereg kategoryj. Do nich zaliczają się proszone bridge'e, dancingi, wieczory taneczne i bale.

Oczywiście każda z tych zabaw wymaga odpowiedniego ubrania. A sposób ubrania (zasadniczo jeden) musi jednak uzależniać się od środowiska i warunków, w jakich zabawa się odbywa.

Bo inaczej trzeba się ubrać do skromnego mieszkania, a inaczej na wspaniałą salę balową. Umiejętne dostosowanie się do odpowiednich ram jest właśnie wyrazem dobrego wychowania, taktu i intuicji towarzyskiej.

Nie znaczy to bynajmniej, żeby można było sobie pozwalać na lekceważenie toaletowe skromnego środowiska, dlatego, że jest ono takiem.

I nie oznacza to potrzeby „zarzynania się", jeżeli trzeba być gdzieś na zebraniu reprezentacyjnem, a nie stać na kosztowne stroje. Umiar i mądrość życiowa powinny górować nad wszelkiemi innemi względami.

Życie towarzyskie bardzo ograniczane ze względów budżetowych stanowi jednak bardzo miłe i potrzebne urozmaicenie życia. I dlatego należy się do niego dostosować w granicach możliwości budżetowych i w sferze dla siebie odpowiedniej.

Bardzo rozpowszechnione są obecnie zebrania bridge'owe. Chodzi tu nie o te bridge'e, kiedy to zbiera się odrazu partja, ale o te proszone. Odbywają się one zwykle wieczorem z kolacją albo i po kolacji, (bo ta forma zaproszenia przyjmuje się coraz bardziej ze względów budżetowych).

Na proszonego bridge'a pana obowiązuje zawsze ciemny garnitur marynarkowy, zwłaszcza, jeżeli idzie do domu rodzinnego i w towarzystwo, gdzie będą obecne i panie. W gronie mężczyzn ciemno ubranych, pan w kolorowym garniturze będzie się zawsze czuł nieswojo i niewyraźnie.

Na wyjątkowo eleganckie bridge'e proszone z kolacją ubierać się trzeba w smokingi.

Panie kładą suknie wizytowe strojne. Istnieje nawet rodzaj sukien bridge'owych. W obecnym sezonie bardzo odpowiednie będą jedwabne kostjumiki wieczorowe (lub aksamitne). Zdejmując żakiecik, pani odsłania ładną, delikatną bluzeczkę, albo suknię zlekka wydekoltowaną.

Barwa sukni powinna być zupełnie ciemna. Najmodniejszy na wieczór jest zawsze kolor czarny.

O ile zebranie zapowiadane jest z kolacją, trzeba włożyć długą suknię. I zapamiętać sobie, że długą suknię kładzie się jedynie i wyłącznie wieczorem. Okres noszenia długiej sukni popołudniu już dawno minął.

Naturalnie, że wymienione sposoby ubrania odnoszą się do życia towarzyskiego w ramach zasadniczych. Trzeba jednak uwzględniać warunki indywidualne i środowisko, do jakiego się idzie. Czasem ktoś, mieszkający w jednym pokoju, będzie miał wymagania o wiele większe od kogoś, zajmującego duży nawet lokal. I dlatego bardzo mądrze robi pani domu, która zgóry zaznacza przy zaproszeniu, jak chce, żeby jej goście byli ubrani.

— Ciemny garnitur, czy smoking dla panów — to jej dyrektywa.

— Suknia wieczorowa lub wizytowa — to wskazówka dla pań.

W ten sposób unika się wielu nieporozumień, niepotrzebnych zgrzytów, a nawet i pretensyj.

Poza bridge'em jest inny rodzaj rozpowszechnionych zabaw — to dancingi w kolorach. Znajdują się one w każdem większem mieście.

Na dancing idzie się często, tak jak się stoi. To znaczy — panowie w marynarkach, panie nawet w kostjumach. Decyzja zapada nieraz zupełnie nieoczekiwanie po jakiejś kolacji, kinie i t. p. Jeżeli jednak towarzystwo się umawia, to należy się wtedy ubrać odpowiednio.

Dla panów będzie to ciemny garnitur marynarkowy. Dla pań suknia długa, ciemna, jedwabna lub aksamitna z długiemi rękawami lub ze zdejmowanym żakiecikiem. Ta sama, która służy na eleganckiego, proszonego wieczornego bridge'a.

Na dancingi, urządzane na specjalne cele dobroczynne, obowiązują zwykle smokingi, a panie suknie dancingowe lub wieczorowe.

Ale wogóle dancing w lokalu, to miejsce, gdzie widzi się różnorodność strojów. Zwłaszcza w karnawale, kiedy obok fraków tańczą marynarki, a przy sukniach balowych przewijają się skromne suknie popołudniowe.

Taka mieszanina niedopuszczalna jest jednak na proszonym wieczorze tanecznym, gdzie obowiązują wieczorne suknie i smokingi. I znów zaznaczamy, że odpowiednio do środowiska i wymagań domu. Bo czasem brak ubrania może popsuć komuś możność zabawienia się. Tu już takt pani domu musi decydować w doborze towarzystwa i jego odpowiedniem sharmonizowaniu.

Zresztą moda naogół bywa praktyczna. Można mieć jedną suknię tak zrobioną, że posłuży na różnorodne zebrania towarzyskie. Maleńka zmiana np. jakiś kwiat, spięcie, bluzka, zdejmowany żakiecik przeobraża ją do niepoznania.

Natomiast nie może podlegać zmianom typowa balowa suknia. Przedewszystkiem dlatego, że robi się ją przeważnie z materjałów kolorowych, bardzo strojnych (chociażby i ze sztucznych jedwabi). A następnie, że nosi ona albo charakter sukni t. zw. stylowej, albo też sukni o modnej linji, głęboko dekoltowanej. Można ją osłonić wprawdzie jakiemś sortie, ale to nie zmieni zasadniczo jej charakteru.

Do sukni balowej trzeba mieć dopasowane pantofle i woreczek, bo ten rodzaj toalety wymaga zestawienia całości. I wszystko tu odgrywa rolę: i uczesanie i manicure i staranne przygotowanie całego ciała wodą i kosmetykami. Naturalnie, że bal, jako taki, jest zawsze rozrywką bardzo kosztowną.

Panowie na bal muszą ubierać się we fraki nieodwołalnie. Tylko bardzo młodzi studenci mogą chodzić w smokingu, przepasując gors koszulki korporacyjną wstęgą.

Marjeta.

SZUKAJMY NOWYCH ŹRÓDEŁ DOCHODU

Po usunięciu z pola kartofli i innych okopowych obliczmy sobie, jaki dochód dał nam dany kawałek ziemi i zastanówmy się czy nie lepiej było by na następny sezon posiać na tem miejscu coś zupełnie odmiennego? Naprzykład jedno z ziół lekarskich. W tym roku spróbowałam posiać rumianek i okazało się, że ten kawałek ziemi, który w zeszłym roku ze zbioru kartofli dał mi 10 zł zysku, w tym roku zasiany rumiankiem dał 60 zł czystego zysku. Niektórzy fachowcy twierdzą iż wartość jednorocznego plonu niektórych ziół może się równać wartości ziemi, na której były uprawiane. W pierwszym roku można przeznaczyć na próbę mały kawałek ziemi, na którym należałoby posiać kilka gatunków (naturalnie każdy gatunek osobno) i po zbiorze obliczyć dokładnie, jakie zioła najlepiej nadają się na naszą glebę i około jakich ziół praca najlepiej nam odpowiada. Wyliczę niektóre z tych ziół, które należy zasiać jesienią po usunięciu okopowin, a mianowicie:

Rumianek jest to roślina bardzo łatwa do uprawy, w niektórych okolicach na ziemiach zawierających wapno rośnie dziko. Od innych rumianków tak zwanych „psich" różni się zapachem i pustem dnem kwiatowem. Pod uprawę rumianku nadaje się każda ziemia oprócz gruntów podmokłych. Siać rumianek można jesienią lub wiosną. Lepiej jednak siać jesienią. Po wykopaniu okopowin wystarczy tylko ziemię zrównać i można siać, nawozić nie potrzeba. Na morgę zasiewamy około 1 i pół kilo nasienia. Kilo nasienia kosztuje 50 zł. Ponieważ nasienie rumianku jest bardzo drobne, dla łatwiejszego siewu mieszamy 1 część nasienia i 5 części piasku. Nasienia nie przykrywamy ziemią, można go tylko przygnieść do ziemi. Jeżeli posiejemy w wilgotną ziemię, po kilku dniach nasienie już zacznie kiełkować. Siać można rzędowo lub rzutowo. Rzędowy siew jest o wiele praktyczniejszy, po pierwsze łatwiej jest taką plantację opleść i łatwiej jest potem zbierać kwiaty. Odstępy między rzędami mogą być po 20—25 cm. Po każdych czterech rzędach robimy rodzaj ścieżki 30 cm. Dla wyznaczenia rzędów można zrobić coś w rodzaju dużych grabi z odpowiednio rozstawionemi zębami. W ten sposób przy pieleniu lub zrywaniu nie będziemy deptać całej plantacji. Rumianek rozrasta się szybko i zagłusza chwasty, ale jednak opleść na początek potrzeba. Gdy rumianek zacznie kwitnąć, przystępujemy do zbioru. Kwiaty należy obrywać nie starsze jak 3-dniowe. Obrywamy w dnie pogodne, nie deszczowe do płaskich koszyków i zaraz po zerwaniu rozsypujemy go prawie, że pojedyńczo na rozpostarty papier na strychu lub na dworze. Trzeba zwrócić na to uwagę, żeby rumianku nie zbierać do głębokich koszów i tak na jakiś czas pozostawiać, bo kwiat rumianku się zagrzewa i po wyschnięciu kruszy się. Można też suszyć rumianek i na słońcu, w tym celu zbijamy kilka desek razem, przykrywamy papierem i sypiemy rumianek. W miarę wysychania zgarniamy na grubsze warstwy. Gdy już zupełnie wyschnie, zsypujemy do drewnianych paczek i przykrywamy lub pakujemy do papierowych toreb. Nie powinien leżeć wyschnięty długo bez zapakowania, gdyż z tego powodu stracić może swój aromat. Pakować najlepiej jest w dnie deszczowe, ażeby uniknąć łatwego kruszenia się. Zręczna dziewczyna może zerwać dziennie do 8 kilo świeżego kwiatu. Do zrywania rumianku mogą być z powodzeniem użyte dzieci. Gdy rumianek już przestanie kwitnąć, można go żżąć i zamiast siana podawać królikom. Bardzo chętnie go zjadają i jest to do pewnego stopnia lekarstwem dla nich. Z morgi można zebrać do 400 kg wysuszonego już kwiatu; za kilo suszu płacą w tym roku 2.50—2.75.

Kozłek lekarski: Uprawa kozłka lekarskiego wymaga większego nakładu pracy i zbiór możemy rozpocząć dopiero w drugim roku wegetacyjnym. Kozłek lekarski wymaga położenia słonecznego ziemi lekkiej, posiadającej trochę naturalnej wilgoci, gdyż liście kozłka lekarskiego podczas długiej suszy lubią więdnąć. Jesienią siejemy na dobrze znawożonym rozsadniku nasienie zebrane w ciągu ostatniego lata, gdyż starsze spowodu łatwej utraty zdolności kiełkowania może nie wszystko powschodzić. Nasienia nie przykrywamy ziemią, ale żeby zabezpieczyć je przed ptactwem, które jest bardzo łakome na nie, przykrywamy suchemi gałązkami. Ziemię przeznaczoną na plantację kozłka lekarskiego jesienią dobrze nawozimy, głęboko orzemy, a wiosną dodajemy tylko popiół drzewny, miał wapienny i t. p. Przy flancowaniu kozłka lekarskiego należy zwracać uwagę, żeby nie podwijać korzeni. W pierwszym roku plantację oczyszczamy z chwastów, a jesienią przyprószamy ziemię suchym nawozem. Na wiosnę ziemię pokrytą nawozem przekopujemy i oczyszczamy z chwastów. W ciągu lata cała praca około plantacji będzie polegać tylko na wycinaniu kwiatów, które z niezmordowanym uporem będą stale wyrastać. Jeżeli karpki korzeniowe będziemy suszyć w suszarni, można je wykopać jeszcze jesienią. W przeciwnym razie wykopujemy na wiosnę. Wykopane karpki należy dobrze wysuszyć, osączyć, duże karpki trzeba podzielić na kilka części. Z jednego hektara można zebrać od 2 tysięcy do 3 tysięcy kilo.

Mydlik: Mydlica zwana mydlikiem jest byliną wyrastającą do pół metrowej wysokości o kwiatach białych lub czerwonych silnie pachnących. Pełnokwiatowy mydlik spotykamy w ogrodach hodowany jako kwiat ozdobny. W korzeniach mydliku znajduje się saponina, która przy zetknięciu się z wodą pieni się jak mydło i dzięki temu bywa używana do prania delikatnych materjałów jak naprzykład jedwabnych rzeczy i wełnianych — do czyszczenia plam, odtłuszczania wełny, wchodzi w skład niektórych leków piersiowych. Uprawą mydliku powinni przedewszystkiem zainteresować się posiadacze piaszczystych nieużytków, nadrzecznych terenów zalewanych przez wodę. Jest to jedyna może roślina tak niewybredna w wyborze gleby i która raz posadzona nie wymaga dalszej i ciągłej pracy. Przedewszystkiem nie potrzebujemy plantacji oczyszczać z chwastów, gdyż te rozrastają się wzmacniając podłoże. Uprawę mydliku rozpoczynamy jesienią. Korzeń mydliku dzielimy na siedmiocentymetrowe kawałki i rzucamy je do dołków na 10 cm głębokich w odległości 20—30 centymetrów jeden od drugiego. Na to dajemy warstwę kompostu ze szlamem, popiołem i t. p., przykrywamy ziemią i przyciskamy.

Można też mydlik wysiewać w linje o 30 cm odległe od siebie. Kilo nasienia mydliku kosztuje 160 zł.

Po pierwszym mrozie przyprószamy plantację kompostem z gliną dla użyźnienia ziemi.

Zbiór korzeni mydliku rozpoczynamy w drugim roku jesienią. Gdyby jednak korzenie nie były dostatecznie duże, lepiej wstrzymać się z wykopywaniem do następnej jesieni. Wykopane korzenie obmywamy z ziemi, obszuszamy i krajemy drobno, do tego celu może być użyta sieczkarnia. Drobno pokrajany mydlik dosuszamy i pakujemy do worków.

Z jednego hektara można zebrać od 2 tysięcy do 3 tysięcy kg. Za jeden kg w tym roku płacą 1 zł 20 g — 1 zł 50 g.

Kminek: Kminek jest rośliną dwuletnią, w drugim roku po zasianiu dopiero kwitnie i owocuje. W pierwszym roku może być użyta jako pasza dla bydła, powodująca mocniejszą wydajność mleka. Nasiona kminku przerabiane są w aptekarstwie na różne proszki, w całości bywa zużyte przez piekarstwo, z nasion kminku wytłaczamy olejek, który ma duże zastosowanie w likiernictwie i perfumerji. Wytłoczyny z ziarna wysuszone stanowią cenną paszę dla bydła. Słoma z kminku bywa zjadana przez krowy. Oprócz tego kminek jest to roślina miododajna, dość wcześnie zakwitająca. Kminek lubi lekkie glinki o naturalnej wilgoci, niezacienione. Najlepiej go posiać po zbiorze kartofli, ziemi wówczas dognojać niema potrzeby. Sieje się rzędowo w odstępach 35—40 centymetrowych. Na jeden hektar wysiewa się 4—6 kg nasienia. Kilo nasienia kosztuje około trzech złotych. Gdy kminek powschodzi za gęsto, należy go przerzedzić, wyrwane korzenie można skarmiać bydłem. Dalsza praca przy uprawie kminku będzie polegać na pieleniu i obsypaniu roślin na wiosnę. Po przekwitnięciu, gdy nasiona już zbrunatnieją, zaczniemy sprząt. Zżęty kminek wiąże się i dosusza na polu. Następnie go się młóci na płachtach i ziarno dosusza się jeszcze. Z jednego hektara ziemi można zebrać około 1 tys.—1.200 kilo. Za jedno kilo kminku płacą 70—90 groszy.

Dendera czyli bieluń: Jest to roślina trująca, owoce dendery są podobne do kasztanów z kolcami, jest też odmiana dendery wydającej owoce gładkie. Z liści dendery wyrabiają specjalne papierosy dla chorych na astmę. Siejemy denderę rzędowo, robiąc 45 centymetrowe odstępy. Pod denderę można dać świeży obornik, trochę gruzu wapiennego lub glinianego. Siejemy jesienią, gdyż nasienie długo leży w ziemi. Wiosną należy opleć. Gdy się ukażą pierwsze owoce na krzakach, zrywamy liście i suszymy rozłożone pojedyńczo, najlepiej na przewiewnych strychach.

(d. n.)

M. Moryń.



Monogramy haftowane J. W. i F. S.

JAK OTRZYMAĆ KWITNĄCE HIACYNTY I TULIPANY W MIESZKANIU W ZIMIE

Któż nie pragnąłby mieć jaknajwięcej ładnych kwiatów, tak ozdabiających nasze mieszkania, szczególnie w okresie ponurych miesięcy zimowych. Przy odrobinie starań i umiejętnem postępowaniu z pędzeniem roślin cebulkowych można przygotować sobie przepiękne kwiaty, zakwitające stopniowe przez całą zimę aż do Wielkanocy. Szczególnie hiacynty cieszą się ogromną popularnością, co przypisać należy zarówno bogatej grze barw, jak subtelnej, miłej i mocnej woni.

Pędzenie roślin cebulkowych jest maleńkim działem ogrodnictwa, dostępnym dla osób, nieposiadających najmniejszego nawet skrawka ziemi.

Sadzenie cebulek do pędzenia odbywa się na jesieni we wrześniu, październiku i listopadzie. Czem wcześniej cebulka kwiatowa jest posadzona, tem wcześniej można ją zacząć pędzić. Ażeby mieć kwitnące hiacynty i tulipany np. na Nowy Rok, należy najwcześniej kwitnące odmiany zasadzić we wrześniu, najdalej do połowy października, dla późniejszego pędzenia od października do grudnia. Chcąc sobie rozłożyć kwitnienia cebulek na przeciąg kilku miesięcy, najlepiej sadzić je stopniowo w następujących po sobie terminach, poczynając od września.

Przystępując do hodowli, należy się przedewszystkiem zaopatrzyć w cebulki w znanej i poważnej firmie ogrodniczej. Przy kupnie zwrócić trzeba uwagę na wielkość cebulki, im większa i cięższa jest cebulka, tem ładniejszy i okazalszy wyda kwiat. Następnie musimy przygotować sobie doniczki i odpowiednią ziemię.

Zamiast doniczek używa się niekiedy wazonów glinianych, z terracoty, lub majoliki, a wreszcie koszyczków. Doniczek użyć najlepiej starych t. zn. takich, które już były jakiś czas w użyciu, gdyż doniczki nowe, a szczególnie świeżo wypalone, są dla kwiatów bardzo szkodliwe, wytwarzają się bowiem przy wypalaniu gliny pewne związki chemiczne, działające potem zabójczo na korzenie i same cebulki. Jeżeli doniczki są nowe i nieużywane, należy je włożyć do wody na kilkanaście godzin i wymoczyć.

Ziemia, którą używamy do sadzenia, powinna być pulchna i żyzna, najlepiej nadawać się będzie następująca mieszanina: 2 części ziemi inspektowej, lub kompostowej + 2 części ziemi dobrej ogrodowej, lub darniowej + 1 część piasku.

Na spód doniczki, po założeniu otworu kawałkiem skorupki, sypiemy warstwę piasku, która służyć będzie jako dren, następnie wypełniamy doniczkę przygotowaną ziemią do 3/4 wysokości. Na powierzchni kładziemy cebulkę, lekko uciskamy i dosypujemy resztę ziemi tak, żeby wierzchołek cebulki był narówni z powierzchnią ziemi w doniczce. Głębokość, w jakiej trzeba umieścić cebulkę, zależna jest od rodzaju rośliny np. u hiacyntów szyjka cebulki powinna znajdować się ponad warstwą ziemi. Najodpowiedniejszy wymiar doniczki dla hiacyntów jest 10 cm średnicy u góry, mierząc wewnątrz od ścianki do ścianki. Tulipanom, krokusom i żonkilom można dać mniejsze doniczki, lub też zasadzić po kilku cebulek do jednej większej.

Po posadzeniu należy doniczki podlać i zadołować w piasku w ciemnej piwnicy; warstwa ziemi, pokrywająca doniczki powinna wynosić koło 10 cm.

Co pewien czas ziemię, pokrywającą doniczki, podlewamy, zwłaszcza podczas suchej jesieni. Najlepiej ręką sprawdzać, czy ziemia nie jest za sucha, lub za wilgotna, zbytnia wilgoć bowiem również może być dla świeżo formujących się korzonków szkodliwa. W piwnicy muszą rośliny pozostawać 2—3 miesiące, po tym okresie czasu odkopujemy doniczki, aby się przekonać, czy cebulka dostatecznie przygotowana jest do pędzenia. Jeżeli kiełek wyrósł 5—8 cm ponad doniczką, możemy rozpocząć pędzenie.

Na ten okres przygotowawczy należy zwrócić baczną uwagę, od niego zależy potem pomyślny rezultat pędzenia. Nie można brać zawcześnie cebulek do pędzenia, bo wydadzą wtedy kwiaty niewykształcone, lub też nawet wcale nie zakwitną.

Z piwnicy przenosimy doniczki w miejsce cokolwiek jaśniejsze. W tym stanie rozwoju pełne światło byłoby szkodliwe, niektóre rośliny mogłyby skarłowacieć, innym zzieleniałyby odrazu nietylko liście, lecz także niewykształcone kwiaty.

Dla stopniowania światła używamy t. zw. kapturków papierowych, które można poprostu skręcić w ręku z kwadratowego kawałka papieru w formę stożka i tem nakryć młodziutkie roślinki. Podlewamy spoczątku umiarkowanie, w miarę rozwoju obficiej. Półcień jest zupełnie wystarczający, dopóki nie zaznaczy się barwa kwiatu; w tym czasie trzeba będzie stopniowo wzmacniać siłę natężenia światła. Rośliny umieszczone już na oknie, w pełnem świetle, zwracamy co pewien czas regularnie coraz to inną stroną do światła i zwiększamy stopniowo dozę wilgoci. Woda, służąca do podlewania, musi mieć temperaturę powietrza, otaczającego roślinę.

Początkowo, po wyjęciu doniczek z piwnicy, nie stawiać ich w pomieszczeniu zbyt ciepłem, spowoduje to wtedy przerośnięcie liści ponad łodygę kwiatową, kwiat zaś skryty w liściach nie da tego efektu, co wyrastający ponad liście. Trzeba więc również stopniowo dostarczać roślinom coraz wyższej temperatury.

Hiacynty stawiamy w pełnem świetle, wtedy dopiero, gdy kłos kwiatów zaczyna się wychylać z szyjki cebulki.

Po okwitnięciu należy roślinę jeszcze dalej przez kilka tygodni podlewać. Gdy liście zaczną żółknąć, jest to oznaką, że następuje okres odpoczynku cebulki. Wtedy stopniowo zmniejszamy ilość wody i powoli zasuszamy roślinę, poczem wynosimy doniczki do chłodniejszego pomieszczenia, zostawiając je tam bez podlewania do jesieni.

We wrześniu wyjmujemy cebulki z doniczek, oczyściwszy je starannie ze starych liści i korzeni, przesadzamy w świeżą ziemię i powtarzamy wyżej opisane zabiegi przy pędzeniu. Zaznaczyć trzeba, że cebulki, które już raz były pędzone i kwitły, wydadzą w następnym roku kwiaty mniejsze i słabsze, dlatego też zwykle przeznacza się je do sadzenia w grunt na wiosenne rabaty, do pędzenia zaś lepiej nabyć cebulki świeże.

Z odmian hiacyntów wielkokwiatowych polecić można według barw następujące: białe — L'Innocence; jasne niebieskie — Grand Maitre; ciemne niebieskie — King of the Blues; różowo-czerwone — Pink Delight i Queen of the Pinks; szkarłatne — Roi des Belges; żółte — City of Haarlem; liljowe — Remembrance.

Z tulipanów godnemi polecenia będą poniższe odmiany: Duc van Thol, bardzo wczesny, bywa w 3 barwach: biały, czerwony i żółty, Vermillon brillant — szkarłatny, Général de Wet — złocisto pomarańczowy,, Mon Trésor — żółty; Murillo — biały. Piękne są pozatem odmiany tulipanów strzępiastych, lub papuzich, któreby można wprowadzić na próbę.

Poza ogólnie znanemi hiacyntami i tulipanami, dobrzeby było również zapoznać się z innemi roślinami cebulkowemi jak żonkile, tacety, krokusy, których hodowla jest taka sama jak wyżej, a które z niemniejszym wdziękiem dekorować będą nasze mieszkania.

Inż. *Janina Hanczarenkowa.*

DLACZEGO KALAFJORY SIĘ NIE WIĄŻĄ?

Kalafjory są rośliną kapustną, tak zmienioną przez hodowlę, że w kilka miesięcy po posianiu wydają skupione i skrócone łodygi kwiatowe, zakończone zwyrodniałemi kwiatostanami. Kwiatostany stanowią właśnie owe jadalne róże.

Zatracenie, wskutek odwiecznej hodowli, pierwotnego charakteru rośliny, która w wysokim stopniu skróciła swój perjod wegetacyjny, wywołało jej osłabienie i zwyrodnienie. To też ogólnie możemy powiedzieć o kalafjorach, że, mając te same potrzeby, co rośliny kapustne, są najwięcej wymagające i najdelikatniejsze z kapustnych. Wymagają ziemi przepuszczalnej i ciepłej, dostatecznie wilgotnej. Udają się dobrze tylko w wystawie słonecznej i na ziemi doskonale uprawionej i wynawożonej. Nawóz stajenny koniecznie trzeba dawać na jesieni. Doskonale działają nawozy, szybko rozkładające się, jak nawóz kloaczny lub na nim przyrządzony kompost. Pożyteczny jest dodatek nawozów sztucznych, a zwłaszcza zasilenie, rosnących już roślin, saletrą chilijską w ilości od 1 kg — 2 kg na ar. W czasie wzrostu doskonałe rezultaty daje kilkakrotne podlanie rozcieńczoną gnojówką, a wogóle podlewanie jest konieczném w czasie suszy.

Hodowlę dzielimy na wczesną, średnią i późną i w zależności od tego dobieramy odmiany kalafjorów oraz czas wysiewu. Bardzo ważnem dla należytego rozwoju, a tem samem dla wydania pięknych róż jest, aby rozsada była silna i zdrowa. W tym celu siew uskuteczniamy rzadko, prawie sadząc każde pojedyńcze ziarnko, gdyż rozsadzanie, pospolicie zwane pikowaniem, usposabia kalafjory do przedwczesnego wydawania róż, będących wtedy drobnemi, a więc bez żadnej wartości.

Kalafjory, rzadko posiane, dadzą roślinki jędrne, przysadkowate, na grubej nodze, silnie zakorzenione, co zapewni im doskonałe przyjęcie się po posadzeniu na właściwe miejsce. Częstą przyczyną niezawiązywania się róż jest powstrzymanie we wzroście na skutek zimna lub suszy. Dlatego podlewanie kalafjorów w czasie posuchy jest jedną z najważniejszych czynności, związanych z ich pielęgnowaniem.

H. P.

Zbiór i przechowywanie nasion kwiatowych

Każda zapobiegliwa amatorka-ogrodniczka musi myśleć o przyszłości swego ogródka. Doświadczenie nabyte w jednym roku uczy, co poprawić, co nowego wprowadzić i czego zaniechać w roku następnym. Niejedno chciałoby się zmienić i ulepszyć, starając się jednak, żeby wszystko dało się wykonać jaknajoszczędniej. Jednym z pierwszych warunków oszczędności będzie zaopatrzenie się na następny sezon we własne nasiona kwiatów. Z nasionami warzyw jest sprawa trudniejsza, większość warzyw wydaje nasiona dopiero w drugim roku, wymaga specjalnej hodowli i przeważnie selekcji, są to dla amatorów rzeczy niedostępne, których nie można polecać. Nasiona kwiatów jednak, umiejętnie zbierane, powinny stać się nieodzownym czynnikiem w ich uprawie.

Przystępujemy do zbioru nasion w dzień suchy i pogodny, najlepiej jeśli taka sama pogoda była w dniu poprzednim.

Zbieramy nasiona już dojrzałe w torebkach nasiennych, ale wtedy, zanim torebka pęknie, w przeciwnym bowiem razie nasienie wysypuje się i przepada. Przy zbieraniu nasion w większej ilości kwiatów, praktycznie będzie pościnać całe kwiaty wraz z łodygami, powiązać w niewielkie pęczki i powiesić je w miejscu przewiewnem dla zupełnego dosuszenia. Jeśli mamy do czynienia z niewielką ilością kwiatów, wystarczy zebrać same tylko torebki lub koszyczki nasienne. Nasiona wyłuskać, oczyścić, rozsypać luźno jedną warstwą i pozostawić tak w suchem i cieplem miejscu. Nasiona źle wysuszone bardzo łatwo psują się i tracą siłę kiełkowania.

Nasiona należy zbierać z kwiatów okazowych, które wyróżniły się w czasie kwitnienia bądź wielkością, bądź piękną, lub oryginalną barwą, czy budową. Kwiaty takie najlepiej zaznaczać sobie, gdy kwitną, nie ulega bowiem wątpliwości, że im ładniejszy kwiat, tem lepszego może dostarczyć nasienia.

Dobroć nasion zależy jeszcze od tego, w jakim czasie rozwijają się kwiaty. Najwcześniejsze kwiaty bywają najlepiej rozwinięte, ponieważ mają najsilniejszy dopływ pokarmów, dzięki temu wykształcają nasiona najwyższego gatunku. W praktyce zauważono, że wierzchołkowa łodyga nasiennika i najpierwsze boczne silne gałązki kwiatowe dają wczesne i pierwszorzędnej wartości nasiona.

Zbierając nasiona kwiatów, z jednem trzeba się jeszcze liczyć, żeby nie być narażonym na niespodzianki. Niektóre kwiaty różnych barw i odmian, posadzone blisko siebie, krzyżują się bardzo łatwo np. bratki, groszki pachnące, lub petunje i t. d. Nasiona zebrane z takich roślin dadzą na przyszły rok kwiaty mieszane, różnokolorowe, nieraz dużo drobniejsze i brzydsze. Jeśli się więc chce mieć te same cechy odmian powtórzone w latach następnych, można zbierać nasiona tylko z takich kwiatów, które, będąc jednakowe, występują w większem skupieniu. Np. nasiona zebrane z dużego klombu, obsadzonego tylko dużemi, żółtemi bratkami, dadzą kwiaty napewno żółte i tej samej wielkości.

Nasiona powinny być możliwie czyste i nie zawierać ani domieszek innych nasion, ani też nasion chwastów. Trzeba je odpowiednio oczyścić, żeby usunąć mechaniczne zanieczyszczenia, jak łuski, kawałeczki łodygi, lub liści, grudki ziemi, kurz i t. p. Przy niewielkiej ilości nasion można je doczyścić w bardzo prosty, a praktyczny sposób. Wziąć duży arkusz tektury, lub sztywnego papieru o trochę chropowatej powierzchni, nasypać małą porcję nasion przy górnym brzegu arkusza, następnie unieść go zlekka i wstrząsać nim łagodnie ruchem wahadłowym na boki, trzymając ciągle arkusz w położeniu pochyłem. Nasiona dobre i pełne szybciej stoczą się na dół arkusza, można je więc po kilkakrotnem przesuwaniu kompletnie oddzielić. Wysuszone i oczyszczone nasiona trzeba zsypać do małych woreczków, lub torebek papierowych. Na każdej torebce powinna być napisana nazwa kwiatu, odmiany, oraz zaznaczony rok zbioru, niezawsze bowiem wszystkie nasiona zużyje się zaraz w roku następnym.

W ten sposób posegregowane nasiona w dalszym ciągu trzeba przechowywać w miejscu suchem i przewiewnem, szczególnie chronić je należy przed wilgocią, która działa na późniejsze kiełkowanie bardzo ujemnie. Inż. Janina Honczarenkowa.

Praca w ogrodzie we wrześniu

W ogrodzie owocowym.

We wrześniu zbieramy owoce jesienne, a podpórki z pod tych drzewek przechowujemy do przyszłorocznego użytku, ustawiając je w piramidy. Przy zbiorze owoców pod drzewa na wszelki wypadek należy rozkładać maty słomiane, żeby spadające owoce nie tłukły się. Owoce zbieramy ręcznie, ostrożnie, nie naciskając ich palcami. Zebrane owoce układamy warstwą dosyć grubą dla wyparowania zbytniej ilości wody i następnie dopiero przenosimy je do wydezynfekowanej piwnicy, układając pojedyńczo na półkach.

Gałęzie połamane podczas zbioru owoców usuwamy zasmarowując rany maścią ogrodniczą.

Rozpoczynać należy roboty w związku z założeniem sadu; wytyczać miejsca, ustawiać paliki. Sadzić porzeczki i agrest.

W ogrodzie warzywnym.

Zaprzestajemy robót letnich, jak pielenie i motyczkowanie ziemi. Zbieramy dojrzałe nasiona warzyw, łuskamy i czyścimy. Uważać, aby zebrać wszystkie pomidory przed, mogącemi nastąpić, przymrozkami. Niedojrzałe pomidory układać w słomie w inspektach, lub suchych i ciepłych pomieszczeniach. Wysiewać ostatni szpinak, który przezimuje na zagonku na przyszłoroczny zbiór. Zbierać resztę fasoli i korniszonów. W drugiej połowie miesiąca przystępujemy do wykopywania marchwi, buraków ćwikłowych i selerów. Przy większej ilości tych warzyw przygotowywać miejsca na kopce do ich przechowania. W szparagarni ściąć w końcu miesiąca wszystkie łodygi 5 cm nad ziemią.

W ogrodzie ozdobnym

Sadzimy wszystkie rośliny cebulkowe, a więc: narcyzy, hiacynty i tulipany do 10 cm głęboko. Sadzimy krzewy ozdobne. Rozdzielamy i przesadzamy rośliny gruntowe trwałe. Usunąć wszystkie dzikie pędy u świeżo zaoczkowanych róż, z chwilą, gdy oczka szlachetne zaczynają się rozwijać. W końcu miesiąca wykopywać cebulki i kłącza begonji, mieczyków, dalji, kann i t. p. roślin, przenieść je do piwnicy.

Trawniki skosić możliwie krótko.

W pokoju i na balkonie.

Zmniejszyć podlewanie i zraszanie roślin. Przenieść do mieszkania dekoracyjne rośliny, wystawione do ogrodu, lub na balkony. Sadzić do doniczek cebulki hiacyntów, żonkili i t. p. i dołować w piasku w piwnicy, aby zakorzeniły się. Skrzynki na balkonach oczyszczać z kwiatów letnich. Pelargonje, które były posadzone w ogrodzie, a mają być przezimowane, należy teraz przesadzić do doniczek, ale nie przycinać.

Astry zimowe w pączkach umieścić w chłodnym pokoju. J. H.

Jak i gdzie sadzić pomidory?

Pomidory są roślinami warzywnemi, najwrażliwszemi na klimat, to też w hodowli staramy się wybrać dla nich miejsca najcieplejsze, dobrze osłonięte od wiatrów, o ile możności na stoku południowym lub na grzędach pod murami i parkanami. Najlepiej udają się w glebach przepuszczalnych i ciepłych, żyznych i obficie nawiezionych.

W zasadzie powinno się je hodować w pierwszym roku po nawozie, ale można sadzić je także w ziemi dawniej nawożonej i wtedy tylko zaprawia się dołki pod rośliny przetrawionym nawozem lub kompostem.

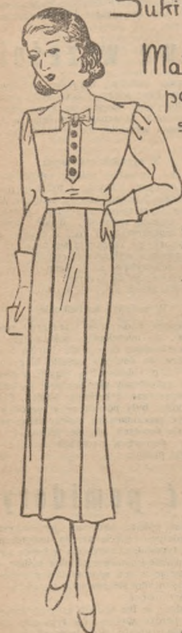
Pomidory wysiewa się w końcu lutego lub w początkach marca na ciepłym inspekcie (+ 20° C), po kilku tygodniach rozsadza się je (pikuje) do chłodniejszego inspektu. Trzeba sadzić aż po liścienie. Potrochu przyzwyczaja się rośliny do powietrza, aby, zahartowane, wysadzić na grunt w drugiej połowie maja, nie wcześniej w obawie przymrozków na świętych ogrodników (Pankracy, Serwacy i Bonifacy). Niewielką ilość roślin można zaryzykować i posadzić w końcu kwietnia w słonecznej wystawie gdzieś pod murem. Jeżeli nie przymarzną, to mogą wcześniej owocować. Lubią wilgoć w ziemi, ale nie znoszą długotrwałych deszczów. Najlepszy i najprostszy sposób hodowli polega na tem, że pomidory wysadza się co 60 cm w linje we wszystkich kierunkach i przywiązuje się do kołka na 1 m wysokiego. Wszystkie boczne pędy, jakie się na roślinie pokażą, obcinamy. Jest to system jednopędowy. Cięcie trzeba uskuteczniać co parę tygodni, aż nareszcie w końcu sierpnia urywa się i sam wierzchołek rośliny, powstrzymując w ten sposób dalszy wzrost i zmuszając ją do skierowania soków w już zawiązane owoce.

Pomidory w ten sposób prowadzone wyrastają bardzo wysoko (w tym roku mam na ścianie rozpięty okaz trzymetrowej wysokości odmiany „Król Szkarłatnych", z którego 4 sztuki wchodzą na 1 kg). Liście mają najwięcej swobodnej przestrzeni, owoce nie są zbytnio zacieniowane, wykształcają się należycie i łatwo dojrzewają.

Na krzakach mocno zagęszczonych musimy pomagać pomidorom do dojrzenia przez przerzedzanie liści, cieniujących owoce, jednak obrywanie liści w większości lub całkowite jest bardzo szkodliwe. Drobne owoce, wystawione na silną operację słońca, ulegają przypaleniu, a krzak, pozbawiony liści, jest ogłodzony i niema czem żywić owoców. Owocowanie pomidorów rozpoczyna się w drugiej połowie lipca i trwa do pierszych przymrozków. Wtedy zbieramy owoce wyrośnięte i zaróżowione, układając je pod oknami w inspekcie lub na oknach w domu, a krzaki, z niedojrzałemi jeszcze owocami, wyrywa się i wiesza gdzieś w miejscu widnem, zabezpieczonem od mrozu, gdzie powoli dochodzą i w ten sposób nieraz do grudnia można mieć świeże pomidory swej hodowli.

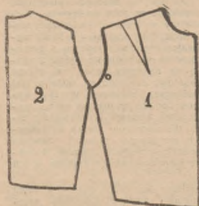
Objaśnienie do tablicy kroju. Praktyczna Pani №37.

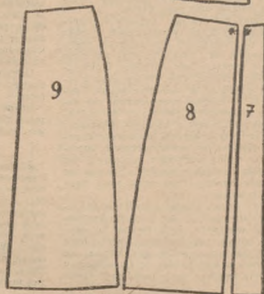
Sukieneczka na 15 lat.

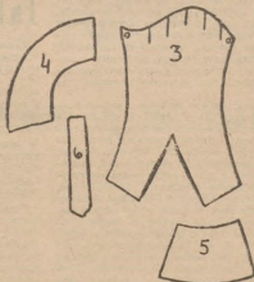


Materjału na sukieneczkę potrzeba 2m. 30cm. szerokości 1m. 30cm

1. przód stanika
2. tył stanika
3. rękaw
4. kołnierz
5. mankiet
6. patka
7. } przód spódnicy
8. }
9. tył spódnicy







Uprzejmie prosimy Panie Prenumeratorki, by wpłacały należność za wykroje bądź przekazem pocztowym, bądź na P. K. O. lub znaczkami. Za zaliczeniem nie wysyłamy, nie chcąc odbiorcy obarczać kosztami przesyłki.

JESZCZE raz o POMIDORACH

Jestem zmuszona powrócić jeszcze do pomidorów, chociaż już mi się zdawało, że dość o nich napisałam. Otrzymuję stale listy z pytaniami, wobec czego powtórzę mniej więcej to co uważam za najważniejsze. Jakkolwiek nie odrzucam stanowczo konserwowania przy pomocy środków sztucznych, uważam, że ilekroć bez nich się możemy obejść, należy je w gospodarstwie pominąć. Wspominałam już i o tem, że nawet sól, codzienny nasz prawie pokarm bywa przeciwwskazaną.

O ile dodamy nieco benzoesu, żeby dać mniej cukru do konfitur, przeznaczonych do użytku od czasu do czasu, wpływ tego środka na zdrowie będzie żaden, o ile jednak codziennie i w marynacie i w marmeladzie i w zupie „zażywać" będziemy lekarstwo, nie może to być z korzyścią dla naszego organizmu.

Ten salicyl czy benzoes wprowadzany stale do przewodu pokarmowego, tak jak zabija ferment w naszych przetworach, tak może zabijać potrzebne dla nas fermenty w kiszkach, co się na zdrowiu odbije ujemnie.

Dlatego te panie gospodynie, które w swojem gospodarstwie używają dużo przetworów własnych, najlepiej zrobią używając tych środków jaknajmniej.

Rzecz prosta, że wymagać one będą staranniejszego przygotowania, przeglądania od czasu do czasu, ale kto dba o zdrowie domowników, poniesie chętnie pewne trudy.

Z punktu widzenia zdrowotnego zalecić należy tam, gdzie to możliwe suszenie i to w temperaturze możliwie niskiej, aby roślina czy owoc jaknajmniej traciły na wartości odżywczej.

Sterylizowanie należy obecnie uznać za sposób dla wielu produktów najodpowiedniejszy. Zabija ono witaminy, ale zupa pomidorowa z konserwy salicylowej też ich nie będzie zawierała. Witaminy znajdziemy gdzieindziej, nawet w suszonych umiejętnie owocach, które następnie namoczone dadzą kompot witaminowy. Będę jeszcze o tem pewno pisała, ponieważ jednak zawadziliśmy o ten temat, powiem w tej materji słów kilka.

Suszone owoce domowe czy kupne, śliwki, morele i t. p. zalać zimną wodą na noc, nazajutrz wodę zlać, na niej przygotować syrop i letnim zalać owoce. O ile owoc był przesuszony, wypadnie odstawić jeszcze na jedną noc.

Wracając do pomidorów uważam dla naszych gospodarstw za najodpowiedniejszą konserwę sterylizowaną. Przygotowana należycie ma ładny naturalny kolor, smak prawie jak świeżych i trzyma się doskonale.

Do konserwy w całości, przeznaczonej, aby je udusić na garnitur do mięsa, użyjemy słoików t. zw. Wecków, jednakże nie muszą być oryginalne, mamy już krajowe doskonałe.

W mojem gospodarstwie używam słoików małych półlitrowych, na mały dom jest to doskonała miara, bo otwarte, a nieużyte odrazu, prędko się psują. W słoiku układamy pomidory niewielkie, równe w pierwszym okresie dojrzenia, t. j. takie, które mają już piękną barwę ale nie są zbyt dojrzałe. Pomidory albo przekrawamy na pół i układamy skórką na wierzch albo przekłuwamy. W większych slojach układa się więcej stosunkowo, ale trzeba je po otwarciu w 2 — 3 dni zużytkować. O ile chcemy mieć pomidory całe, przekłuwamy je na wylot kostka lub drewienkiem (bez drzazg) trzy razy, układamy, nie do wierzchu i zalewamy wodą przegotowaną z solą, (łyżeczka od herbaty na litr wody).

Po szczelnem zamknięciu, wieczko, gumka i żelazko muszą pasować, wkładamy słoiki w kociołek z wodą o temperaturze cieplej ale nie gorącej, żeby nie pękły i stawiamy na ogniu. O ile posiadamy aparat, mamy w nim dno podwójne i termometr, na którym zaznaczona jest wysokość temperatury potrzebnej dla sterylizacji danego produktu, o ile nie posiadamy, bierzemy jakikolwiek czysty kociołek, zamiast podwójnego dna damy siano czy słomę a nawet stare ścierki, któremi także oddzielamy od siebie słoje, aby się nie dotykały i zamiast patrzeć na termometr poprostu gotujemy. Gotować się powinno łagodnie, tak aby woda lekko się ruszała ale nie bałwaniła. Dla małych naczyń wystarczy 30 minut dla większych słojów 40, licząc od zagotowania. Zostawić 10 minut w kotle, wyjąć na stół podesłany papierem czy serwetą, aby uniknąć zetknięcia z chłodnym blatem i nie wystawiać na chłód i przeciąg aby nie popękały.

Pomidory takie dla pewności gotujemy w ten sam sposób powtórnie.

Purée na zupy i sosy można robić w butelkach jak na mleko lub po winie. Muszą być mocne, a korki powinny być długie jak do wina.

Można robić kilku sposobami.

Najlepiej rozkroić pomidory, wycisnąć zlekka sok i pestki, resztę zemleć w maszynce, zlekka posolić, wlać w butelki, korki zapchnąć głęboko i przewiązać drutem lub sznurkiem, żeby ich nie wysadziło. Gotować raz 30 minut i tyleż po 3 dniach, albo oczyszczone z pestek i nadmiaru soku, rozdusić na ogniu, przetrzeć przez sito lub durszlak, jeszcze gorące wlać do butelek i sterylizować minut 30. Powtórne sterylizowanie zbyteczne.

Po wyjęciu korki uszczelnić zawijając główki papierem pergaminowym, zalewając pechem i t. p.

To są sposoby każdemu dostępne, tanie, proste i higjeniczne.

Pomidory zielone.

Pomidory, które nam się wydają za zielone, aby już doszły po zerwaniu, ale jednak spore, można doprowadzić do dojrzenia wyjmując z ziemi z grudą ziemi krzaki i po oberwaniu liści ustawiając w zabezpieczonej od zimna, widnej piwnicy.

Można również ściąć całe krzaczki lub gałęzie, oberwać liście, powiązać po dwa i przewiesić na sznurze w cieplym, widnym pokoju. Bardzo drobne zielone pomidorki użyć na konfiturę lub marynatę, najlepiej łączone z korniszonami.

Podałam już w tym roku sporo przepisów, naprawdę nie mogę ich powtarzać, bo muszę zostawić miejsce na inne recepty.

PRZEPISY KULINARNE

Jestem w prawdziwym kłopocie, mam przed sobą tyle listów, tyle próśb, tyle zapytań, że nie wiem jak wszystkie czytelniczki obsłużyć. Prawda, że to sezon, że szkoda zmarnować bodaj ogóreczek z ogrodu, ale czy ja dziś te wszystkie przepisy pomieszczę?

Zacznijmy od zielonych pomidorów, bo pytania w tej sprawie znakomicie przeważają. Pisałam już o kompocie z pomidorów zielonych, o ostrym sosie t. zw. catsup, doskonałą przyprawę do mięsa, do kanapek (nr. 28) w tymże numerze była konfitura z zielonych pomidorów, w nr. 31, było o pomidorach bardzo dużo, była i marmelada i galareta, cóż nam jeszcze pozostaje.

MARMELADA Z ZIELONYCH POMIDORÓW.

Zielone pomidory umyć, wykroić nadpsute miejsca, zemleć w maszynce od mięsą, dusić na ogniu zdala od płomienia, aż ubędzie do połowy. Przetrzeć gorące przez durszlak i zważyć. Na każdy kilogram przetartej masy bierzemy 3/4 kilograma cukru, skórkę z całej cytryny, 5—6 migdałów gorzkich, utłuczonych miałko, sok z całej cytryny i dusić dopóty, aż marmelada brana łyżką nie zlewa się z niej, ale spada oderwanemi kawałkami.

Kto nie lubi zapachu migdałów, może dać laskę wanilji, lekko rozmiażdżoną, żeby lepiej zapach puszczała, potem ją trzeba usunąć, albo mielonego cynamonu czy nawet 3 krople olejku różanego na litr masy. Olejek kupujemy w składzie aptecznym, a ponieważ rozmazałby się po butelce kupowany w tak małej ilości, należy wziąć we flaszeczkę trochę spirytusu, na to nam spuszczą krople różane, które wlejemy do marmelady. W gotowaniu spirytus się ulotni i smaku nie pozostawi.

Wszelkie gęste marmelady najlepiej dusić w grubych kamiennych garnkach, oczywiście nie branych do innego użytku.

MARYNATA Z ZIELONYCH POMIDORÓW.

Cztery kilogramy zielonych pomidorów pokrajać w cienkie plastry, 8 dużych cebul hiszpańskich lub cukrowych również, przesypać na miseczce solą, przykryć talerzykiem, postawić w chłodzie na noc. Nazajutrz odsączyć z soku, i zalać cieplym, przegotowanym octem spirytusowym. Nazajutrz odsączyć z tego octu, który możemy zlać do użytku w kuchni do skropienia pieczeni i t. p. Wziąć octu świeżego 6 procentowego w proporcji 3 szklanek na szklankę wody, zagotować z dodatkiem na każdy litr płynu pół kilograma cukru,

5 gwoździków, 4 listków bobkowych, 15 ziarn angielskiego ziela, kawałka chrzanu, łyżeczki żółtej gorczycy i jednego, zielonego jeszcze pieprzu tureckiego, pokrajanego w plasterki. Odsączyć pomidory z cebulą przełożyć w ten świeży ocet i gotować 15 minut. Przełożyć do słoja, zawiązać pęcherzem lub papierem pergaminowym.

Recepta kulinarna Firmy OETKER

JABŁKA W CIEŚCIE.

Dodatki: 1/4 litra mleka, 250 gr mąki pszennej, 25 gr cukru, 1 paczka cukru wanilijowego D-ra Oetkera, 1/2 paczki proszku do pieczenia „Backin" D-ra Oetkera, 1 jajko, 4 duże kwaskowate jabłka.

Do posypania: Trochę miałkiego cukru (pudru) lub cukier i cynamon.

Sposób przyrządzania: Mleko rozbić z mąką, dodać zmieszany z cukrem i cukrem wanilijowym „Backin", całe jajko i wszystko dobrze wymieszać. Plasterki jabłek zanurzyć widelcem w płynnem cieście, piec na rozgrzanym smalcu, na patelni z obydwóch stron na kolor złocisty. Jabłka te podaje się jako deser na gorąco z miałkim cukrem (pudrem) z wanilją, lub z cynamonem.

Sposób przygotowania jabłek: Umyć i obrać jabłka, wydrążyć środek, pokrajać na okrągłe plasterki 1/2 do 1 cm grubości.

KORNISZONY MARYNOWANE.

Niewyrośnięte ogóreczki przebrać, odrzucić nadpsute, rozdzielić na wielkości, marynując osobno, większe do sałat i t. p., osobno mniejsze na przybranie do sałat, śledzi, majonezu.

Przesypać korniszony miałką solą, nazajutrz obetrzeć ściereczką każdy ogóreczek, przegotować octu spirytusowego 3 1/2 procentowego i sparzyć nim korniszony oraz to wszystko, co chcemy razem z niemi zamarynować. A więc kilka obgotowanych i pokrajanych marchewek, obgotowany i rozdzielony na cząstki kalafior, małe zielone pomidorki, szalotkę obraną ze skórki, (cebulkę), pieprz turecki pokrajany w paseczki. Nazajutrz ocet odlać, dodać do niego na każdy litr łyżeczkę gorczycy, listek bobkowy, 10 ziarn angielskiego ziela, 10 ziarn pieprzu, łyżeczkę cukru, przegotować. Korniszony ułożyć w słoje, przekładając ładnie cebulkami, kalafiorem, marchewką, zalać ostudzonym octem z korzeniami, na wierzch słoja położyć gałązkę estragonu, zawiązać jak zwykle. Po dwóch tygodniach zajrzeć, czy nie zajdzie potrzeba dolania octu.

ZUPA ZE ŚLIWEK.

Sześć szklanek śliwek, węgierek, zalać wodą, aby tylko owoce nakryła, rozgotować ostrożnie, aby nie przypalić. Przetrzeć przez sito lub durszlak, wsypać do smaku cynamonu pół łyżeczki i 3—4 zmielone gwoździki, szklankę cukru. Zupę tę można na wydaniu zaprawić szklanką wina albo kwaterką śmietany.

...wać z grzaneczkami z bułką albo ... ugotowanym bez soli na wodzie z ...em i cukrem.

PIEROGI Z MARMELADĄ.

Trzy szklanki mąki, 2 jajka, 7 łyżek wody, zagnieść na ciasto dość twarde, wycinać szklanką kółka, kłaść do środka gęstą marmeladę ze świeżych śliwek, spuszczać na wrzątek, wybrać na półmisek. Podawać polane albo rzadszą marmeladą śliwkową jak sosem, albo śmietaną, lub masłem z bułką.

PIEROGI Z JEŻYNAMI.

Z takiego samego ciasta jak pierogi z marmeladą, robimy pierogi ze świeżych jeżyn (ożyn, czernic, ostrężyn). Nakładamy w ciasto wycięte filiżanką, żeby koła były nieco większe niż ze szklanki, przebrane, dojrzałe jeżyny, zlekka przesypane cukrem, gotujemy, podajemy na gorąco lub zimno z masłem lub śmietaną. Pierogi, które chcemy dać na zimno, należy polać zimną wodą i rozłożyć pojedyńczo na półmisek stoknięty.

PUREE ZE ŚLIWEK.

Ugotowane bez pestek, z małą ilością wody śliwki, przetrzeć przez durszlak, podsłodzić niewiele, podawać do pieczeni wieprzowej.

PLACEK ZE ŚLIWKAMI.

2 szklanki mąki przesianej, 3 jajka, 20 deka masła, pół szklanki lub nieco mniej cukru i trochę wody, wyrobić dobrze, rozwałkować, uformować z tego ciasta foremny czworobok lub koło, ze skrajanych kawałków zrobić na brzegu wałeczek, położyć na posmarowanej masłem blasze, wstawić do pieca. Gdy będzie prawie upieczony, pokryć śliwkami. Ze śliwek wyjąć pestki, pokrajać je w paski, ułożyć na cieście, przesypać cukrem, na wierzch polać następującą masą. Utrzeć dwa żółtka z 2 łyżkami cukru pudru, 2 łyżkami dobrej śmietany, pianą z dwóch białek i łyżeczką kartoflanej mąki.

Zapiec, trzymając w piecu niedługo.

PLACEK ZE ŚLIWKAMI INACZEJ.

Pół kg mąki, 1/8 kg masła, 2 żółtka, jedno jajko całe, 3 dk drożdży rozpuszczonych w mleku, mniej więcej szklance. Zagnieść ciasto, dać podrosnąć, wyrobić powtórnie, rozwałkować cieniutko bo i tak zgrubieje jak podrośnie, pokryć krajanemi śliwkami, upiec. Posypać na wydaniu cukrem samym albo z wanilją czy cynamonem.

ODPOWIEDZI od REDAKCJI

P. Teściowej.

Trudno mi dać na list Sz. Pani zupełnie zadawalniającą odpowiedź, mimo najszczerszych chęci. Nie znam ani ceny, jaką Pani na meble przeznacza, ani jaki ma mieć zakres urządzenie nowego mieszkania. Co się tyczy stylu, to jest bardzo rozmaity. Jedni lubią rzeczy bardzo nowoczesne, ale drogich, nowoczesnych mebli nie radziłabym nabywać. To co dziś modne, jutro będzie już brzydkie, tak jak minęły bez echa meble secesyjne. Najładniejsze są zawsze albo prawdziwe antyki, albo nowe meble, dobrze zrobione, stylowe, takich jednak nie warto nabywać tanich. Lichy Ludwik XVI będzie tylko parodją. Na Pomorzu można znaleźć niedrogie stare jesiony.

Ale teraz inna strona medalu, pytanie co lubią młodzi i czy lubią to samo, bo to jest właściwie najważniejsze. Nie trzeba im nic narzucać, bo nie będą swoich rzeczy lubili. Chcą modnie, niech mają modnie. A modnie można się urządzić niedrogo, bo modne są rzeczy zupełnie proste, bez rzeźb, bez wygięć, w tym zakresie przy odrobinie gustu można się ładnie urządzić.

Ściany gładkie, kilka skromnych obrazków, meble proste, ale na nich jakiś ładny wazon, rzeźba, poduszka, obicia mogą być samodziałowe, lniane są już bardzo ładne. Możnaby nad tem obradować cały dzień, a ja nawet nie wiem o meble jakiego pokoju chodzi, ile mają kosztować, a to mi bardzo utrudnia zorjentowanie się w tej materji.

P. Zośce z Wilna.

Liseskę zamieścimy, co się tyczy przepisów, dajemy je już obecnie stale, o ile to możliwe na str. 20, ponieważ na 19 mieszczą się przeważnie ogłoszenia i mniej ważne sprawy, tak, że po pewnym czasie można śmiało całą kartkę wyciąć.

P. Stałej Prenumeratorce K. W.

Jeżeli to są naprawdę kurzajki, czego nie widząc ich orzec niepodobna, to najlepiej je wygubić sokiem ze świeżego jaskółczego ziela. Jaskółcze ziele jest pospolitym chwastem o delikatnych liściach, podobnych z kształtu do dębowych. Kwitnie żółto, owoc ma w kształcie stojących, cienkich strączków. Cała roślina ma w sobie sok żółty, którym należy smarować kurzajki.

Jedna z pań podawała radę, aby smarować zwykłym mydłem do prania, dać na noc zaschnąć i powtarzać dopóty aż zginą.

Od tasiemca u zwierząt domowych mogą się zarazić dzieci. Ponieważ Sz. Pani mieszka w Warszawie, najlepiej udać się do kliniki weterynaryjnej na Grochowską 77, gdzie za małe pieniądze zwierzę umieszczą w klatce i tasiemca zgubią.

Pani Aurelji G.

Uważałam za stosowne dla pośpiechu skierować ofertę odrazu do pani J. P., posługując się nadesłaną marką. Zaininbym przesłała adres, miejsce byłoby zajęte, ofert napływa sporo.

P. J. Sz.

Będziemy teraz stale podawali modele na rzeczy ciepłe, spowodu urlopów nie był czynny oddział kroju a bez kroju próbka nie na wszystko starczy.

Co się tyczy kamienia na zębach, to najlepiej skutkują proszki ostrawe, które go zlekka ścierają, do wody jeśli twarda dodawać nieco boraksu.

Następujący proszek powinien pani odpowiadać.

Pół szklanki kredy mielonej z zapachem mięty, jaką w każdym składzie aptecznym można kupić. Do tego dodać 15 gramów korzenia fiołkowego, cynamonu mielonego 5 g, węgla lipowego 3 gramy, boraksu dwa gramy.

Albo:

Zmielonych liści szałwji suszonej, węgla drzewnego z apteki, delikatnie zmielonego i korzenia fiołkowego w równej części, dla zapachu można dodać na 75 gramów tej mieszanki 6 kropli olejku miętowego albo pół grama olejku gwoździkowego. Nie znając stanu zębów, nie można nic ostrzejszego dawać.

Pani Stella.

List Sz. Pani przesłany bezpośrednio, nie możemy bowiem takich adresów drukować.

P. Wieczny Kłopot z gospodarstwem.

Ma oferty, prosimy o adres.

P. S. H. pod Modlinem.

Poprosimy o dokładny adres i markę na odpowiedź.

Najciekawsze audycje Polskiego Radja w Warszawie od dn. 13.IX. - 19.IX. 36 r.

NIEDZIELA 13.IX.

- 11.30 — Audycja dla szkół
- 10.00 — Transmisja z Placu Zamkowego pontyfikalnej Mszy polowej z okazji 400-lecia urodzin ks. Piotra Skargi oraz uroczyste odsłonięcie pamiątkowej tablicy na Zamku Królewskim
- 12.03 — Rewja piosenkarzy i humorystów Warszawy
- 13.10 — „Opinja" — obrazek obyczajowy
- 13.40 — Koncert Orkiestry wojskowej
- 14.30 — Audycja dla wsi
- 15.30 — Koncert solistów
- 17.15 — Koncert muzyki rozrywkowej
- 18.00 — „Podwieczorek przy mikrofonie".
- 20.00 — Kwartet Smyczkowy C-Dur — Mozarta
- 20.25 — „Poetka złotych wizyj" (Kazimiera Zawistowska)
- 21.00 — „Na wesołej lwowskiej fali"
- 21.30 — Recital śpiewaczy Dody Conrada
- 22.20 — Łódzka Mała Orkiestra i muzyka taneczna z płyt

PONIEDZIAŁEK 14.IX.

- 11.30 — Audycja dla szkół
- 12.23 — Arje i pieśni w wyk. słynnych śpiewaczek i śpiewaków
- 16.00 — Popularny koncert
- 16.45 — „Dziecko idzie do szkoły" — pogadanka
- 17.00 — Koncert
- 18.00 — „Organizacja wolnego czasu w Niemczech" — pogadanka
- 19.10 — Audycja strzelecka
- 19.40 — Krystjan Sinding: Serenada A-dur op. 92
- 20.05 — Arje i pieśni odśpiewa Jerzy Czaplicki
- 20.30 — „W katorgach Sybiru" — feljeton
- 22.15 — Transmisja wieczornicy góralskiej z Kasprowego Wierchu
- 23.00 — Muzyka taneczna z płyt

WTOREK 15.IX.

- 11.30 — Audycja dla szkół
- 12.23 — Koncert w wykonaniu Zespołu Kameralnego Niny Mańskiej
- 16.00 — Koncert z Pawilonu Sztuki na Targach Wschodnich
- 16.45 — „Henryk Dąbrowski i Legjony" — odczyt
- 17.00 — Utwory Roberta Schumanna
- 17.50 — „Wulkany polskie" — pogadanka
- 18.00 — „Jak Mraus zaopiekował się Muksim" — opowiadanie dla dzieci
- 19.00 — Koncert w wykonaniu Zespołu Smyczkowego Symfonicznej Orkiestry P. R.
- 20.00 — Transmisja „Fausta" z Opery Warszawskiej
- 23.30 — Muzyka taneczna

ŚRODA 16.IX.

- 11.30 — Audycja dla szkół
- 12.23 — W barwnym świecie muzyki Debussy'ego (płyty)
- 15.45 — „Niezwykła przygoda Jędrka i Felka" — słuchowisko
- 16.15 — Trio salonowe P. R.
- 17.00 — Koncert w wyk. Małej Orkiestry P. R.
- 18.00 — „Toaleta poranna Napoleona" — feljeton
- 19.10 — Utwory skrzypcowe w wyk. Antoniego Szafranka
- 19.30 — Utwory wokalne Franciszka Schuberta
- 20.00 — Współczesna liryka muzyczna — płyty
- 21.00 — Koncert Chopinowski w wyk. Józefa Śmidowicza
- 21.30 — Arje i pieśni w wyk. Janiny Hupertowej (mzsopran)
- 22.15 — „U stóp Fudżijamy" — migawki muzyczne
- 23.00 — Muzyka taneczna

CZWARTEK 17.IX.

- 12.23 — Koncert Orkiestry Wojskowej 73 p. p.
- 15.45 — Transmisja z placu zabawowego nad Wartą — audycja dla dzieci
- 16.00 — Koncert popularny
- 16.45 — „Marynarka czy lotnictwo" — odczyt
- 17.00 — Muzyka salonowa w wyk. Kwartetu Rozgłośni Krakowskiej
- 18.50 — „Wakacje, które trwają długo" — feljeton
- 19.00 — „Trzy po trzy" — koncert rozrywkowy
- 20.00 — Teatr Wyobraźni: „Obrazki z życia Śląska"
- 21.00 — „Nasze pieśni"
- 21.30 — Koncert kameralny z Krakowa
- 22.15 — Muzyka rozrywkowa i taneczna

PIĄTEK 18.IX.

- 12.23 — Muzyka węgierska (płyty)
- 16.00 — Orkiestra Kameralna Adama Hermana
- 17.00 — Koncert rozrywkowy
- 19.10 — Sześć pieśni ludowych w układzie Maurycego Ravela
- 19.30 — „Pół godziny mandolin" — koncert
- 20.00 — Recital fortepianowy Gizeli Binz
- 21.00 — Koncert wieczorny
- 22.15 — „Album starych widokówek" — lekka audycja muzyczna
- 22.50 — Muzyka taneczna

SOBOTA 19.IX.

- 12.23 — Koncert w wyk. Orkiestry Kameralnej Tadeusza Seredyńskiego
- 14.30 — Muzyka lekka
- 15.45 — „Ze śpiewem przez Polskę": „Romantyczność nad Świtezią" — audycja dla dzieci
- 16.00 — Koncert solistów
- 17.00 — Nowości z płyt
- 19.00 — Koncert w wyk. Kapeli Ludowej Feliksa Dzierżanowskiego
- 20.15 — Audycja dla Polaków zagranicą
- 21.00 — Pół godziny muzyki fortepianowej Claude Debussy'ego
- 21.30 — „Sprzedam kamień" — humoreska radjowa
- 22.15 — Koncert Orkiestry Kameralnej
- 23.00 — Muzyka taneczna

NASZA SKRZYNKA

Sz. Panie.

Potrzebna mi jest osoba zdrowa, poczciwa, tak zw. „p. gospodyni" do gospodarstwa na wsi. Obowiązuje ranne wstanie, dozór przy udoju mleka, zadawaniu obroków koniom i krowom, wogóle dozór w podwórzu, a w wolnych chwilach na polu i w stodole, dozór nad drobiem, praniem i t. p. Osób jest dwie; dziewczyna pomaga w grubszej pracy. Wymagam utrzymania wzorowego porządku w domu i kuchni, gotowania obiadów smacznie ale oszczędnie. Po obiedzie z pomocą dziewczyny doprowadzenie kuchni do czystości i odpoczynek od 1 do 1½ godziny, zależnie od umiejętnego i pośpiesznego wykonywania pracy. Wiele drobnych domowych prac należy do wykonania przez p. gospodynię". Wynagrodzenie 25 zł miesięcznie, oddzielny pokój, całe utrzymanie łącznie z opraniem.

Radabym znaleźć osobę inteligentną — (odpowiednie traktowanie) *życzliwą, uczciwą, czystą, energiczną, obowiązkową, pogodną i chętną do pracy,* broń Boże nie „złamaną Ofelję" lub mającą żal i pretensje do całego świata.

Siedziba moja (woj. Lubelskie) jest miła blisko stacji, poczty i kościoła, ale rozrywek żadnych niema, jest radjo, które w wolnych chwilach umila ciszę wiejską. Myślę, że nadawałaby się na posadę osoba w wieku od 32 lat do 42, młodsza może tęsknić za towarzystwem.

Gdyby znalazła się kandydatka do męskiego gospodarstwa w polu, stodole i podwórzu za wynagrodzeniem jednego metra żyta miesięcznie i całe utrzymanie, to wtedy p. gospodyni miałaby mniej pracy, a co za tem idzie, mniejszą pensję.

Ciekawe czy dużo znajdzie się chętnych do pracy, bo niezadowolonych i narzekających jest cały legjon. Mając nadzieję, że otrzymam choć kilka ofert, aby móc wybrać siłę odpowiednią, proszę kandydatki o uważne przeczytanie czego wymagam, dla uniknięcia niepotrzebnej korespondencji.

Kopia świadectw lub powołanie się na osoby wiarygodne pożądane.

Adres mój w Redakcji. *M. O.*

— — — — — — — — — —

Jestem wdowcem, posiadam dwóch synków w wieku lat 9 i 7. Dla wychowania swych synów, pomagania im w lekcjach oraz poprowadzenia gospodarstwa domowego na wsi poszukuję godnej osoby, miłośniczki dzieci w wieku lat od 30—40.

Zgłoszeniem mojem zechcą się zainteresować tylko osoby odpowiadające powyżej wymienionym warunkom i zgłosić swoje oferty do redakcji pisma „Praktyczna Pani", dla Wdowca.

— — — — — — — — — —

Mam niezłomną nadzieję, że tą drogą, przez nasze kochane pisemko, znajdę u życzliwych osób zajęcie krawieckie.

Posiadam ukończone dwa kursy krawieckie, znam doskonale bieliźniarstwo, szycie sukien, mam dużą zręczność w haftowaniu bielizny, pościeli, robótek, obrusów, serwet, w robieniu robót szydełkowych sweterków i rękawiczek. O ile której z Pań odpowiada taka pracownica domowa, to podaję warunki:

Pełne utrzymanie, dwa złote dziennie, 10 godzin pracy, zwrot kosztów podróży do połowy, (zaznaczam, że mieszkam w Małopolsce Wschodniej).

Adres mój w redakcji.

Krawiectwo.

— — — — — — — — — —

Osoba umiejąca zająć się domem, znająca się na gospodarstwie, trochę na buchalterji, szyciu, córka nauczyciela, prosi o pracę zacnym katolickim domu. Oferty dla Ireny S. z Poznania.

— — — — — — — — — —

Sierota lat 21 z ukończoną Szkołą Handlową poszukuje pracy: zna gospodarstwo domowe, chętnie do pomocy Pani domu lub zajęcia dzieckiem. Pracowita, spokojna, lubi zajęcie domowe, zna robótki ręczne. Prowadziła gospodarstwo zupełnie samodzielnie, ponieważ jest w bardzo krytycznem położeniu, tą drogą zwraca się do Sz. Pań w nadziei uzyskania pracy. *„Domatorka".*

— — — — — — — — — —

Drogie Panie! Już tyle razy daliście dowód swej dobroci i pomogłyście w potrzebie wielu osobom, może i teraz nie odmówicie pomocy trzem biednym panienkom, które pochodzą z Rosji z dobrej rodziny i są bardzo starannie wychowane. Rodzice ich stracili cały majątek w 1920 roku i obecnie cała rodzina jest bez środków do życia. Jedyną podporą jest najstarsza córka nauczycielka, która ze skromnych poborów wiele pomóc nie może. Jedna z panienek ma ukończone seminarjum nauczycielskie, druga szkołę handlową, a trzecia sześć klas gimnazjum. Może która z Pań mogłaby zatrudnić którąkolwiek u siebie, albo ma „plecy" i będzie mogła ulokować w biurze, w szkole prywatnej, przedszkolu, a może jako kasjerkę, albo ostatecznie do dzieci. Panienki są bardzo pracowite, uczciwe i sumienne. Można z całą pewnością spokojnie zaufać pod każdym względem. Najchętniej pracowałyby w Łodzi, gdyż tam mieszka ich siostra i chciałyby być razem.

Polecam łaskawej pamięci Sz. Pań te miłe i dobre serduszka. *Staruszka.*

— — — — — — — — — —

Czytając „Naszą Skrzynkę" powzięłam myśl zwrócenia się tą drogą do Sz. Pań szukających pracy. Mam chorą matkę, sparaliżowaną, bezwład całkowity. Potrzebna nam osoba solidna, sumienna, cierpliwa, wyrozumiała i religijna. Pielęgniarka chorej zajmuje się jednocześnie wewnętrznym zarządem domu, ponieważ chora ma męża i dorosłego syna. Druga z pań również znalazłaby pracę w tym samym domu, a ta druga miałaby zarząd domem i wychowanie dwóch dziewczynek 5 i 1 lat życia. Również wymagana jest sumienność, prawość charakteru i dobroć usposobienia, ponieważ dzieci są osierocone przez śmierć matki, a ojciec zajęty pracą, zaledwie chwil kilka w ciągu dnia może poświęcić dzieciom.

Panie otrzymywałyby wynagrodzenie do 20 zł. lub według umowy, ze względu na jakość pracy. Adres mój: Grójec ul. Skargi 29. Przy zgłoszeniu załączyć znaczek na odpowiedź. Jadwiga Sauer.

LAMPA RADJOWA — DZIEŁEM RĄK KOBIECYCH

Rzesza kobiet pracujących poza domem nosi już dzisiaj imię Legjon. Kobiety szukają zarobku na wszystkich odcinkach, na wszystkich polach pracy. Najczęściej spotykanym typem kobiety pracującej jest biuralistka, bądź wystukująca na maszynie czarne znaczki, bądź sekretarka, stenografistka, korespondentka, czy też buchalterka. Wszystkie one są nieocenionemi pomocnicami biurowemi, często nawet niestety wyzyskiwanemi.

Przewinieniem kobiety pozwalającem na wykorzystywanie jej sił jest ciągle jeszcze brak specjalizacji w określonych kierunkach pracy, brak fachowości. To też kobiety, które nadały swej pracy określony kierunek zasługują na poważne uznanie jako jednostki kierujące uwagę świata na mozoł pracy kobiecej, niczem nie różniący się od wysiłku mężczyzny. Weźmy np. pod uwagę kobiety pracujące w radjo.

Przedewszystkiem należy omówić ich pracę przy nadawaniu audycyj w rozgłośniach. Jest to dział pracy należący do speakerek. Zawód przez nie wykonywany należy do trudnych i odpowiedzialnych. Poza wartościami przyrodzonemi — brzmienie głosu, jasność dykcji — wymagane jest w ich pracy wykształcenie literackie i muzyczne, a także znajomość języków obcych.

Praca ich wymaga wielkiej przytomności umysłu, opanowania nerwów i orjentacji, aby w razie jakiejś nieprzewidzianej zmiany w programie lub technicznego defektu zorjentować się mogły w skomplikowanych urządzeniach stacji nadawczej, oraz aby nie stracić zimnej krwi i równowagi tak w stosunku do wykonawców, jak i radjosłuchaczy, ogromnie wrażliwych i reagujących stosem listów do rozgłośni za wszelkie uchybienia w czasie audycji.

O ile chodzi o dział programowy, to należy stwierdzić, że z inicjatywy kobiet powstały również działy: „Kobiecy" i „Dziecięcy". Niema w tem nic dziwnego, bowiem kobieta ma najwięcej styczności z dziećmi i najlepiej odczuwa psychikę dziecka, ona też najlepiej orjentuje się w potrzebach kobiet.

Mamy w Polsce również wiele powieściowych autorek utworów specjalnie pisanych dla mikrofonu, względnie radjofonizowanych z dzieł innych autorów. W dziale reżyserji (radjooperetka), słuchowiska dziecięce mamy w radjo siły kobiece zwracające na siebie uwagę swym talentem nietylko reżyserskim, ale i organizacyjnym.

W dziale administracji ogólnej programowej są kobiety licznie reprezentowane na stanowiskach sekretarek w poszczególnych działach programowych.

Najwięcej kobiet pracuje w fabrykach radjowych przy budowie sprzętu radjowego i aparatów, lamp katodowych i t. d.

Aparat radjowy, lampa radjowa jest przeważnie dziełem rąk kobiecych, które przy wykonywaniu tak delikatnej roboty mają zdecydowaną przewagę nad mężczyzną. Lekkość i sprawność ich rąk, wytrwałość przy spełnianiu jednej tylko czynności sprawiły, że w każdej fabryce radjowej (zagranicą) większość personelu robotniczego stanowią kobiety. Przy nawijaniu cewek, lutowaniu, składaniu kondensatorów, transformatorów, dławików i t. p., pracują tylko kobiety. Nawet przy ostatecznej kontroli lamp aparatów również one pracują. Siedzą w olbrzymich halach fabrycznych, tylko pasy przesuwające się automatycznie podają wykonaną pracę od jednej robotnicy do drugiej.

Bardzo ciekawa, a wymagająca ogromnej zręczności w palcach jest praca około fabrykacji lamp katodowych. Okrągłe, dookoła swej osi obracające się piece gazowe podają automatycznie różne części składowe lamp katodowych: donaki, siatki, włókna, cokoły z nóżkami. Części te trzeba w palcach odpowiednio wygiąć, włożyć w bańkę szklaną i po wypompowaniu powietrza hermetycznie zatopić. Jest to robota delikatna i subtelna, gdyż od dobroci wykonania zależy sprawność fabrykatu. Kobiece palce wykonują to zadanie najlepiej.

Słuchając więc radja pomyślmy o tem, iż aparat dzięki któremu gościć możemy cały świat u siebie w domu, jest również dziełem drobnych rąk kobiecych.

Ciepła bluzeczka z krótkim rękawkiem

Przedstawiona na ilustracji bluzeczka wykonana jest z wełny grantowej, średniej grubości na drutach Nr. 3. Ścieg zasadniczy w paseczki: 2 oczka prawe, 1 lewe, 2 prawe, 1 lewe na zmianę do końca rzędu. Po lewej stronie roboty robimy prawe oczka nad prawemi, lewe nad lewemi.

Sweterek wykonany jest ściegiem ryżowym, który robimy w następujący sposób:

I-szy rząd. 1 oczko prawe, 1 lewe, na zmianę do końca rzędu.

II-gi rząd. Tam gdzie były oczka prawe robimy lewe, tam gdzie były lewe, robimy prawe. Te dwa rzędy powtarzamy na zmianę.

Przód bluzki: Nabieramy 50 oczek i robimy 40 oczek ściegiem w paseczki, 10 oczek ściegiem ryżowym do wysokości 35 cm. Następnie formujemy pachę. W tym celu zakończamy odrazu 12 oczek, a w następnych rzędach gubimy jeszcze 4 razy po 1 oczku.

Kiedy bluzeczka ma 41 cm wysokości robimy wykrój szyi. Zakończamy odrazu 10 oczek ryżowych a potem stopniowo jeszcze 5 oczek od strony wykroju szyi. Ramię zakończamy gdy wysokość bluzeczki wynosi 52 cm. Aby otrzymać skośną linję ramienia zakończamy stopniowo 3 razy po 7 oczek.

Drugą połowę przodu robimy w sposób podobny, musimy jednak uwzględnić dziurki. Pierwszą dziurkę robimy po wykonaniu 5 cm przodu w sposób następujący: przerabiamy 3 oczka ściegiem ryżowym, 4 oczka zakończamy i następne 3 oczka robimy ściegiem ryżowym.

W nowym rzędzie w miejscu, gdzie zakończyłyśmy 4 oczka, dobieramy 4 oczka. Następne dziurki robimy w odległości co 8 cm.

Plecy rozpoczynamy na 90 oczek. Pachę robimy mniej wyciętą. Najpierw zakończamy po 8 oczek, a potem 4 razy po 1 oczku. Sposób wykonania ten sam co przy robocie przodu, pominąć tylko musimy wycięcie na dekolt oraz zapięcie.

Rękaw rozpoczynamy na 60 oczek. Robimy ściegiem ryżowym do wysokości 5 cm, a potem przechodzimy do ściegu w paseczki. Co 2 cm dodajemy z każdej strony roboty po 1 oczku. Gdy rękaw ma 17 cm wysokości, zakończamy odrazu po 10 oczek z każdej strony, a potem w dalszym ciągu roboty po 1 oczku na początku każdego rzedu, aż pozostanie na drutach 20 oczek, które zakończamy.

Wykończenie bluzeczki: Zeszywamy ramiona. Wszywamy rękawki. Rozprasowujemy szwy. Zeszywamy boki. Wykrój szyi nabieramy na druty przy pomocy szydełka i przerabiamy ściegiem ryżowym, środek ściegiem gładkim i ostatnie 10 oczek ściegiem ryżowym. Gdy wysokość kołnierzyka dochodzi do 5 cm. wszystkie oczka przerabiamy ściegiem ryżowym.

Ściegiem ryżowym robimy 5 cm w ten sposób utworzymy szlaczek naokoło kołnierzyka. Następnie robimy 2 kwadraciki ściegiem ryżowym, które łączymy rożkami i przewiązujemy węzeł, a następnie przyszywamy do bluzeczki. Na każdy kwadracik nabieramy 30 oczek. Pozostaje teraz tylko przyszyć guziki i bluzeczka gotowa.

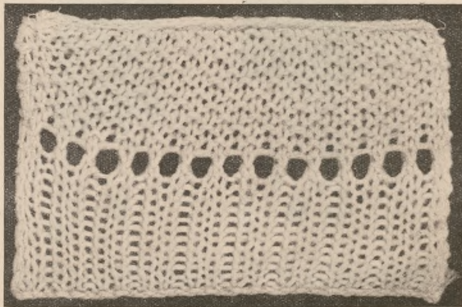
Na załączonej próbce przedstawione są ściegi: w paseczki i ryżowy.

O ile której z Pań nie odpowiadałby sweterek z krótkiemi rękawkami, może rękaw wykonać tym samym ściegiem podług wykroju z nr. 17-ego.

Wanda Wodzyńska.



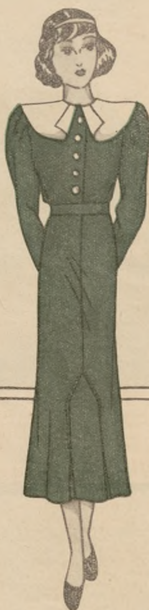
Studio Dorvyn — Paryż.



Wełniane sukienki dla młodych panienek



758 pp. Sukieneczka z lekkiej wełny, kołnierzyk z białej piki.



759 pp. Sukieneczka dla młodej panienki z brązowej wełny z dużym kołnierzem.



760 pp. Sukieneczka z popielatej wełny, kołnierz i mankiety z tafty w kratę granatową z białym.

Forma na tablicy kroju.

Praktyczne suknie biurowe



761 pp. *Skromny kostiumik w kratę.*

762 pp. *Suknia z brązowej wełny z białym kołnierzykiem płóciennym.*

763 pp. *Suknia wełniana z krótkim rękawkiem, kołnierz z białej piki.*

SUKNIE SPACEROWE



764 pp. Suknia z lekkiej wełny przybrana kokardą.

765 pp. Wełniana suknia z klapami, kamizelka z kokardą z białego crêpe-mat.

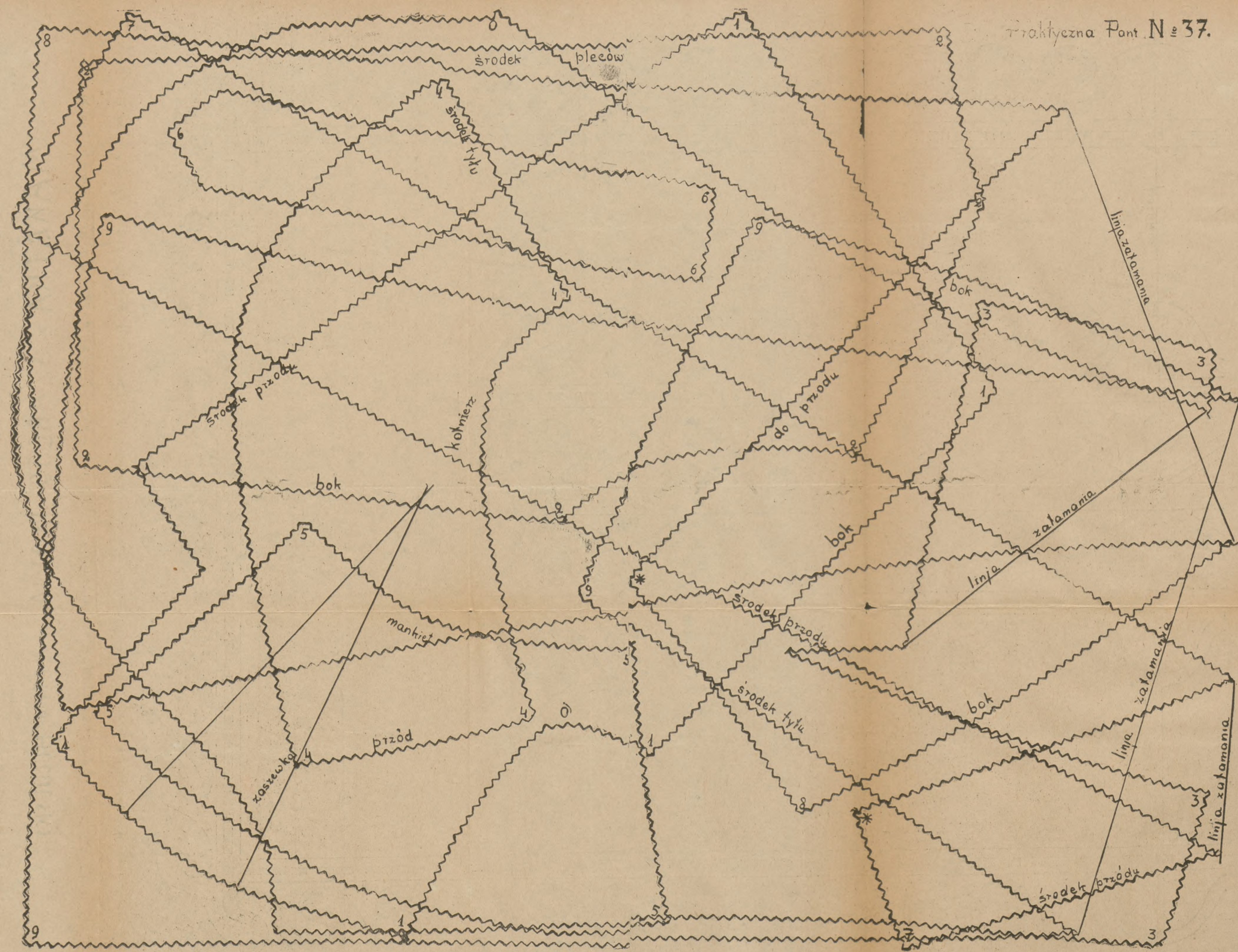
Redaktorka ANTONINA DEMBIŃSKA. Wydawca: Towarzystwo Wydawnicze „Bluszcz", Warszawa.
Druk i Klisze w Zakł. Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

MAKATKA z SZAREGO PŁÓTNA - MOTYW HUCULSKI

kolory: 1-niebieski, 2-czekoladowy, 3-ciemnozielony, 4-jasnozielony, 5-pomarańczowy.

wzór można dowolnie przedłużać, powtarzając środkowe motywy (od A-B). Ściegi: płaski i łańcuszek.




środek pleców
środek tyłu
kołnierz
środek przodu
bok
do przodu
bok
linja załamania
mankiet
środek przodu
środek tyłu
bok
przód
zaszewka
linja załamania
linja załamania
środek przodu
linja załamania